

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCHEDA 22/01

FORMAGGIO DOLCE NERO DI CAPRA
CHEESE DOLCE NERO DI CAPRA

REV. 02.00
DEL 12/12/2019



INFORMAZIONI LOGISTICHE E CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO
LOGISTICS INFORMATION AND PACKAGING FEATURES

Codice Prodotto Item Code	RJDCN030	RJDCN055	RJDCN110	RJDCN220
Formato Pack	Busta sottovuoto peso variabile 300g. Vacuum bag variable weight 300g	Busta sottovuoto peso variabile 550g. Vacuum bag variable weight 550g	Busta sottovuoto peso variabile 1,2 kg. Vacuum bag variable weight 1,2 kg	Busta sottovuoto peso variabile 2,2kg. Vacuum bag variable weight 2,2 kg
Unità di vendita Sale unit	Peso (Kg) Weight (Kg)	Peso (Kg) Weight (Kg)	Peso (Kg) Weight (Kg)	Peso (Kg) Weight (Kg)
Tipo di imballo Type of case	Cartone Cardboard box	Cartone Cardboard box	Cartone Cardboard box	Cartone Cardboard box
N° unità per imballo Nr. of units per case	8	8	4	2
N° imballi per strato Nr. of cases per layer	11	10	10	10
N° strati per pallet Nr. of layers per pallet	15	5	5	5
N° imballi per pallet Nr. of cases per pallet	165	50	50	50
N° unità per pallet Nr. of units per pallet	1320	400	200	100
Misure cm Size cm	Imballo 39x20x7 Case	Imballo 39x22x11 Case	Imballo 39x22x11 Case	Imballo 39x22x11 Case
	Pallet 80 x 120 x 160 Pallet	Pallet 80 x 120 x 160 Pallet	Pallet 80 x 120 x 160 Pallet	Pallet 80 x 120 x 160 Pallet
Modalità di trasporto Transport conditions	Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei Controlled temperature between 0° and 4°C with suitable refrigerated vehicles			

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SCHEDA 22/01

FORMAGGIO DOLCE NERO DI CAPRA
CHEESE DOLCE NERO DI CAPRA

REV. 02.00
DEL 12/12/2019

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

PRODUCT CHARACTERISTICS

Denominazione <i>Denomination</i>	Formaggio dolce semi stagionato di capra Dolce nero di capra. <i>Semi mature goat milk cheese.</i>
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Il formaggio è prodotto con latte caprino della Sardegna. E' un formaggio semi stagionato caratterizzato da una consistenza compatta, pasta bianca e dolce. <i>The cheese is made with Sardinian goat milk. It's a white and sweet semi mature cheese.</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Trattato in crosta con conservante E235 (Natamicina) e colorante E172 (Ossido di ferro). Crosta non edibile. <i>Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. Crust treated with preservative E235 and food coloring E172 (Iron oxide). Inedible crust.</i>
Modalità di confezionamento <i>Packaging conditions</i>	Confezionato sottovuoto <i>Vacuum packed</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte, lattosio, proteine del latte <i>Milk, lactose, milk proteins</i>
Shelf life	90 gg <i>90 days</i>
Modalità di conservare <i>Storage conditions</i>	Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. <i>Keep refrigerated between 4°C and 6°C.</i>
Destinazione d'uso <i>Consumers</i>	Il prodotto è indicato a tutti i consumatori ad eccezione delle persone intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte e lattosio) <i>The product is suitable for all consumers except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk and lactose)</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i>	<10 ⁷ UFC/g <10 ⁷ CFU/g
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g <10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Stafilococchi coagulase positive</i>	<100 UFC/g <100 CFU/g
Salmonella spp <i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g Absent in 25 g
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g Absent in 25 g
Muffe e Lieviti <i>Molds and yeasts</i>	<10 ⁶ UFC/g <10 ⁶ CFU/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS AVERAGE VALUES FOR 100 G

Energia <i>Energy</i>	1804 kJ/ 431 kcal
Grassi <i>Fat</i>	35 g
Di cui acidi grassi saturi <i>Of which Saturated</i>	20,4 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,5 g
Di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0,5 g
Proteine <i>Protein</i>	28,5 g
Sale <i>Salt</i>	1,47 g

Approvato da Dr. Andrea Sale
Production Plant Manager

