

 <b>GRUPPO RENOLIA</b>	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. ARG 026</b>  <b>Pag. 1 di 3</b>
<b>SCHEDA 23/01</b>	<b>FORMAGGIO BIONDO SARDO DI CAPRA</b> <b>CHEESE BIONDO SARDO DI CAPRA</b>	<b>REV. 00.00</b> <b>DEL 18/01/2021</b>

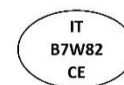
**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED



*Renolia*  
LE FATTORIE



**Informazioni Logistiche e caratteristiche di confezionamento**

**Logistics Information and packaging features**

Codice Prodotto <i>Item Code</i>	RJBIS250			
Formato <i>Pack</i>	Busta sottovuoto peso variabile 2,5kg <i>Vacuum bag variable weight 2,5 kg</i>			
Unità di vendita <i>Sale unit</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>			
Tipo di imballo <i>Type of case</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>			
N° unità per imballo <i>Nr. of units per case</i>	2			
N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i>	10			
N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i>	5			
N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i>	50			
N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i>	100			
Misure cm <i>Size cm</i>	Imballo 39x22x11 Case			
	Pallet 80 x 120 x 160 Pallet			
Modalità di trasporto <i>Transport conditions</i>	Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei <i>Controlled temperature between 0° and 4°C with suitable refrigerated vehicles</i>			



GRUPPO RENOLIA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 2 di 3

SCHEMA 23/01

FORMAGGIO BIONDO SARDO DI CAPRA  
CHEESE BIONDO SARDO DI CAPRA

REV. 00.00  
DEL 18/01/2021

### Caratteristiche del prodotto Product characteristics

Denominazione <i>Denomination</i>	Formaggio dolce semi stagionato di capra Biondo Sardo <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 color giallo paglierino e dolce. <i>The cheese is made with Sardinian goat milk. It's a sweet semi mature cheese characterized by a straw yellow color.</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	160 gg <i>160 days</i>
Modalità di conservazione <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>



GRUPPO RENOLIA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 3 di 3

SCHEMA 23/01

FORMAGGIO BIONDO SARDO DI CAPRA  
CHEESE BIONDO SARDO DI CAPRA

REV. 00.00  
DEL 18/01/2021

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto <i>Nutritional characteristics average values for 100 g</i>	
Energia / <i>Energy</i>	1599 kJ 382 kcal
Grassi / <i>Fat</i> Di cui acidi grassi saturi / <i>of which Saturated</i>	31 g 20 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> Di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i>	6,2 g 6,2 g
Proteine / <i>Protein</i>	21 g
Sale / <i>Salt</i>	1,6 g

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	
CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i>	<10 <sup>7</sup> UFC/g <10 <sup>7</sup> 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 <i>Absent in 25 g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Muffe e Lieviti <i>Molds and yeasts</i>	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g