



GRUPPO RENOLIA

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

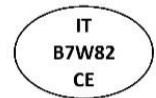
Mod. ARG 026

Pag. 1 di 3

SCHEDA RJFNT020

FORMAGGIO RE CAPRA 200 GR  
CHEESE RE CAPRA

REV. 00  
DEL 30/06/2020



### Informazioni Logistiche e caratteristiche di confezionamento *Logistics Information and packaging features*

Codice Prodotto <i>Item Code</i>	RJFNT020
Formato <i>Pack</i>	Busta sottovuoto peso variabile 200g <i>Vacuum bag variable weight 200g</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>	8
N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i>	11
N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i>	15
N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i>	165
N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i>	1320
Misure cm <i>Size cm</i>	Confezione 12,5x8,2x5 <i>Pack</i>
	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>
	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>
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>

Redatto da Dr. Andrea Sale  
Production Plant Manager



GRUPPO RENOLIA

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Mod. ARG 026

Pag. 2 di 3

SCHEDA RJFNT020

FORMAGGIO RE CAPRA 200 GR  
CHEESE RE CAPRA

REV. 00  
DEL 30/06/2020

### Caratteristiche del prodotto

#### Product characteristics

Denominazione <i>Denomination</i>	Formaggio fresco di capra a pasta molle – Re Capra <i>Fresh goat milk soft cheese – Re Capra</i>
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Il formaggio è prodotto con latte caprino dalla Sardegna, è poco stagionato ed è caratterizzato da una consistenza compatta, pasta gessata bianca e leggermente acidula al gusto, retrogusto piacevole e fresco <i>The cheese is made with Sardinian goat milk, it has a short ageing and it is characterized by a compact consistency, white pinstriped and slightly acidulous taste, pleasant and fresh aftertaste</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Non contiene conservanti aggiunti <i>Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. No added preservatives</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	60 gg <i>60 days</i>
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. Una volta aperto consumare entro 4 gg <i>Keep refrigerated between 4°C and 6°C. Once opened eat within 4 days</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>

Redatto da Dr. Andrea Sale  
Production Plant Manager



GRUPPO RENOLIA

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Mod. ARG 026

Pag. 3 di 3

SCHEDA RJFNT020

FORMAGGIO RE CAPRA 200 GR  
CHEESE RE CAPRA

REV. 00  
DEL 30/06/2020

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto *Nutritional characteristics average values for 100 g*

Energia / <i>Energy</i>	1012 kJ/ 244 kcal
Grassi / <i>Fat</i> Di cui acidi grassi saturi / <i>of which Saturated</i>	19 g 15 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> Di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i>	0,5 g 0,5 g
Proteine / <i>Protein</i>	18 g
Sale / <i>Salt</i>	0,47 g

### Caratteristiche microbiologiche *Microbiological characteristics*

CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i>	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</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

Redatto da Dr. Andrea Sale  
Production Plant Manager