


<p>DENOMINAZIONE</p> <p>Codice</p>	<p><i>Formaggio</i> Caciotta 100% Capra</p>  <p>C80 caciotta CAPROSETTA AGRICANSIGLIO</p> <p>C802 caciotta CAPROSA AGRICANSIGLIO</p>								
<p>Certificazione prodotto</p>	<p>Nessuna</p>								
<p>Certificazione stabilimento</p>	<p>IT E6Z81 CE</p>								
<p>Zona di mungitura latte</p>	<p>il latte proviene esclusivamente dalle aziende associate delle province di TV-BL-PN</p>								
<p>DESCRIZIONE</p>	<p>A PASTA MOLLE SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE CAPRINO INTERO TERMIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI Crosta non edibile</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Formaggio (Latte di capra, sale, caglio, fermenti selezionati) Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO</p>								
<p>DESTINAZIONE</p>	<p>Formaggio da tavola e da cucina</p>								
<p>STAGIONATURA</p>	<p>E' pronto per il consumo dopo circa 8 giorni di maturazione</p>								
<p>SHELF LIFE</p>	<p>Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo con i requisiti di prodotto stagionato, senza pregiudicare i requisiti di sanità</p>								
<p>VALORI NUTRIZIONALI x 100g</p>	<table border="0"> <tr> <td>Umidità 41%</td> <td>Carboidrati <0,5g</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal 338 KJ 1403</td> <td>di cui zuccheri <0,5g</td> </tr> <tr> <td>Grassi 26g</td> <td>Proteine 26g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi 18g</td> <td>Sale 1,2g</td> </tr> </table>	Umidità 41%	Carboidrati <0,5g	Valore energetico Kcal 338 KJ 1403	di cui zuccheri <0,5g	Grassi 26g	Proteine 26g	di cui saturi 18g	Sale 1,2g
Umidità 41%	Carboidrati <0,5g								
Valore energetico Kcal 338 KJ 1403	di cui zuccheri <0,5g								
Grassi 26g	Proteine 26g								
di cui saturi 18g	Sale 1,2g								
<p>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI</p>	<p>forma grande: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/8 cm diametro 18 cm, con un peso che può variare tra 1,8 e 2,5 kg forma piccola: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/7 cm diametro tra 10/12 cm, con un peso che può variare tra 0,5 E 0,8 Kg</p>								
<p>LIMITI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g</p>								
<p>FORMATO DI VENDITA</p>	<p>si vende a forma intera o può essere confezionata sottovuoto.</p>								
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +4. Se sottovuoto TMC 45gg</p>								
<p>ALLERGENI</p>	<p>LATTE Caprino (nello stabilimento è utilizzata proteina dell'UOVO)</p>								
<p>GLUTINE</p>	<p>Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine</p>								
<p>OGM</p>	<p>Prodotto non derivante e non contenente OGM</p>								
<p>IDENTIFICATIVO DEL LOTTO</p>	<p>L'identificativo del lotto è presente sull'etichetta ed è uguale alla data di produzione</p>								
<p>NOTE</p>	<p></p>								