



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: BLU DI CAPRA (COD. 074001)

INGREDIENTI: LATTE caprino pastorizzato, sale, caglio. Può contenere tracce di LATTE vaccino.

Paese di mungitura: Spagna

Paese di trasformazione: Italia

DESCRIZIONE: formaggio erborinato stagionato a pasta molle bianca con striature blu/verdi, privo di occhiature, con crosta non edibile blu/verde, peso 2kg circa, forma cilindrica di diametro 18 cm circa e altezza 16 cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è avvolto in un foglio di alluminio sul quale è applicata un'etichetta adesiva riportante tutte le diciture di legge e la data di scadenza. Il materiale dell'imballo rispetta le normative inerenti la migrazione specifica e globale. Il prodotto viene venduto in scatole di polistirolo contenenti 1 pezzo.

SHELF LIFE: 55 giorni dalla data di confezionamento

TABELLA NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal	331
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1376
GRASSI TOTALI	g	25
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	3,4
di cui ZUCCHERI	g	3,3
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,75

DESTINAZIONE D'USO: formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

CONSERVAZIONE: conservare a +4°/+8° C.

ALLERGENI: latte

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

<i>Escherichia Coli</i>	< 100 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
<i>Listeria Monocytogenens</i>	assente in 25g
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	non rilevabili

BOLLO CE: IT 01 204 CE