



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: CRAVET (COD. 078015)

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

Paese di mungitura: Spagna

Paese di trasformazione: Italia

DESCRIZIONE: formaggio leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca/giallo paglierino, peso 90g circa, forma cilindrica di diametro 6,5cm circa e altezza 2cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è posto in una scatola di cellulosa rivestita con uno strato di poliestere il tutto racchiuso con un film di polietilene-polipropilene termoretraibile. Sulla superficie è applicata un'etichetta in carta accoppiata con polietilene 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 cartone contenenti 15 pezzi.

SHELF LIFE: 45 giorni dalla data di confezionamento

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

VALORE ENERGETICO	Kcal	290
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1200
GRASSI TOTALI	g	25
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	18
CARBOIDRATI	g	1,8
di cui ZUCCHERI	g	1,8
PROTEINE	g	14
SALE	g	1,00

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

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Provinciale 17 – Bosia (CN) – IT 01 204 CE