



CASEIFICIO DI ROCCAVERANO S.R.L. Soc. Agricola
TVA n. 01674750052
 Siège social et établissement:
 Regione Tassito n. 17
 14050 Roccaverano (AT)
 Marquage CE: IT 01/256



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

| | | |
|---|---|--------------------------|
| NOM DU PRODUIT: | | |
| <u><i>CAPRICCIO DELLA ROCCA PURACAPRA FRESCO</i></u> | | |
| DESCRIPTION DU PRODUIT | Fromage frais uniquement réalisé à base de lait de chèvre | |
| POIDS | Pièce d'environ 200 g | |
| ETIQUETAGE | Enveloppé dans du papier Ovtene alimentaire et avec emballage externe | |
| LOT- IDENTIFICATION | Imprimé sur l'étiquette | |
| CODE ENTREPRISE | CF | |
| SHELF LIFE OU DATE LIMITE CONSOMMATION | 40 jours de la date d'élaboration du lait 30 jours de la date d'emballage | |
| INGREDIENTS | Matières premières Lait de chèvre Ferments lactiques Présure microbienne (0,005%) Sel Conservateur: Sorbate de Potassium E202 | Origine Italie |
| ALLERGENES | ALLERGENES | |
| A) Déclarés (dans la liste des ingrédients) | A) Lait | |
| B) Latents | B) Absents | |
| C) Dus à cross contamination | C) Absents | |

| | | | |
|--|---|------|---------|
| INGREDIENTS AVEC RISQUE OGM | Absents | | |
| PROCESSUS DE PRODUCTION (Phases principales) | Contrôle, acceptation, stockage des matières premières Pasteurisation du lait Prématuration du lait Coagulation Moulage Egouttage séchage Affinage Emballage | | |
| CARACTERISTIQUES DU PRODUIT | Caséification et emballage à Roccaverano | | |
| CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | Humidité: 65% pH: 4,40 Aw 0,947% | | |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | Couleur: blanc crème Odeur: absence d'odeur anormale Goût: légèrement acide, sans arrière-goût amer Texture: douce crémeuse Croûte: absente | | |
| NOTES POUR LE CONSOMMATEUR | Prêt à consommer | | |
| PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES | En conformité avec les limites de l'entreprise | | |
| PARAMETRES CHIMIQUES | Absence de contaminants chimiques en dehors des limites légales | | |
| PARAMETRES PHYSIQUES | Absence de particules contaminantes | | |
| TEMPERATURE DE CONSERVATION | De + 2 à + 8 °C | | |
| MATERIEL D'EMBALLAGE | 1. Papier Ovtene alimentaire 2. Barquette en polystyrène | | |
| DIMENSIONS EMBALLAGE (en cm) | Barquette en polystyrène de 9 pcs L 24 x l 24 h 9 Disposition palette Epal: 15 barquettes par étage empilées sur 10 niveaux Total de barquettes sur palette: 150 (optimal) | | |
| PRODUIT A VENDRE AU POIDS | OUI, le produit est sujet à perte de poids | | |
| VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g de produit | Valeur énergétique | Kcal | 289,37 |
| | Valeur énergétique | KJ | 1200,55 |
| | Matière grasse | g. | 23,40 |
| | dont acides gras saturés | g. | 19,60 |
| | Matière grasse sur extrait sec | g. | 52,70 |
| | Glucides | g. | 1,90 |
| | dont les sucres | g. | 1,50 |
| | Protéines | g. | 17,80 |
| | Sel | g. | 0,60 |