



**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

<b>NOM DU PRODUIT:</b>		
<b><u>CAPRICCIO PURA CAPRA</u></b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Fromage frais uniquement réalisé à base de lait de chèvre	
<b>POIDS</b>	Pièce d'environ 200 g	
<b>ETIQUETAGE</b>	Enveloppé dans du papier Ovtene alimentaire avec étiquette bandeau	
<b>LOT- IDENTIFICATION</b>	Imprimé sur l'étiquette	
<b>CODE ENTREPRISE</b>	CP	
<b>SHELF LIFE OU DATE LIMITE CONSOMMATION</b>	CP: 60 jours de la date d'élaboration du lait 50 jours de la date d'emballage	
<b>INGREDIENTS</b>	<b>Matières premières</b> Lait de chèvre Ferments lactiques Présure microbienne (0,005%) Sel	<b>Origine</b> Italie
<b>ALLERGENES</b>	ALLERGENES	
<b>A) Déclarés (dans la liste des ingrédients)</b>	A) Lait	
<b>B) Latents</b>	B) Absents	
<b>C) Dus à cross contamination</b>	C) Absents	

<b>INGREDIENTS AVEC RISQUE OGM</b>	Absents
<b>PROCESSUS DE PRODUCTION (Phases principales)</b>	Contrôle, acceptation, stockage des matières premières Pasteurisation du lait Prématuration du lait Coagulation Moulage Egouttage séchage Affinage Emballage
<b>CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</b>	Caséification et emballage à Roccaverano
<b>CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</b>	Humidité: 65% pH: 4,40 Aw: 0,947 %
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	Couleur: blanc crème Odeur: absence d'odeur anormale Goût: doux, sans arrière-goût amer Texture: souple, crémeuse Croûte: comestible
<b>NOTES POUR LE CONSOMMATEUR</b>	Prêt à consommer
<b>PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES</b>	En conformité avec les limites de l'entreprise
<b>PARAMETRES CHIMIQUES</b>	Absence de contaminants chimiques en dehors des limites légales
<b>PARAMETRES PHYSIQUES</b>	Absence de particules contaminantes
<b>TEMPERATURE DE CONSERVATION</b>	De + 2 à + 8 °C
<b>MATERIEL D'EMBALLAGE</b>	1. Papier Ovtene alimentaire dans une barquette en bois 2. Barquette en polystyrène
<b>DIMENSIONS EMBALLAGE (en cm)</b>	A) CP: Barquette en polystyrène de 6 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)
<b>PRODUIT A VENDRE AU POIDS</b>	OUI, le produit est sujet à perte de poids

<b>VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g de produit</b>	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