



**CASEIFICIO DI ROCCAVERANO S.R.L. Soc. Agricola**

**P.IVA 01674750052**

Sede legale e Stabilimento:

Regione Tassito n. 17

14050 Roccaverano (AT)

Bollo CE: IT 01/256



### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO:</b> <b><u>CAPRICCIO DELLA ROCCA PURACAPRA FRESCO</u></b>		
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Formaggio fresco di solo latte caprino	
<b>PEZZATURA</b>	Pezzi da 200 g ca	
<b>ETICHETTATURA</b>	Fasciata in carta Ovtene alimentare e incarto esterno	
<b>IDENTIFICAZIONE – LOTTO</b>	Riportato su etichetta	
<b>CODICE AZIENDALE</b>	CF	
<b>SHELF LIFE o TMC</b>	CF: 40 gg data lavorazione latte 30 gg data confezionamento	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Materia prima</b> Latte caprino Fermenti lattici Caglio microbico (0,005%) Sale Conservante: Sorbato di Potassio E202	<b>Provenienza</b> Italia
<b>ALLERGENI</b> A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) Da cross contamination	<b>ALLERGENI</b> A) Latte B) assenti C) assenti	
<b>INGREDIENTI A RISCHIO OGM</b>	Assenti	

<b>PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)</b>	Controllo, accettazione, stoccaggio materie prime Pastorizzazione latte Prematurazione del latte Coagulazione Formatura Sgrondo asciugatura Conservazione - asciugatura Confezionamento		
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</b>	Caseificazione e confezionamento in Roccaverano		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	Umidità: 65 % pH: 4,40 Aw: 0,947 %		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: Bianco panna Odore: Assenza odori anomali Sapore: leggermente acidulo, senza retrogusti amari Consistenza: morbida, cremosa Crosta: assente		
<b>NOTE PER IL CONSUMATORE</b>	Consumare tal quale		
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Conformità ai limiti aziendali		
<b>PARAMETRI CHIMICI</b>	Assenza contaminanti chimici fuori dai limiti legali		
<b>PARAMETRI FISICI</b>	Assenza contaminanti particellari		
<b>TEMPERATURA CONSERVAZIONE</b>	da + 2 a + 8 °C		
<b>MATERIALE CONFEZIONAMENTO</b>	1. Incarto Ovtene ad uso alimentare 2. Vaschetta polistirolo		
<b>MISURE CONFEZIONE (in cm)</b>	Vaschetta polistirolo da n° 9 pz L 24 x L 24 h 9 Disposizione bancale Epal: 15 vaschette per piano su uno sviluppo di 10 vaschette in altezza. Totale vaschette su bancale: 150 (ottimale)		
<b>PRODOTTO DA VENDERE A PESO</b>	SI, prodotto soggetto a calo peso		
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto</b>	Valore energetico	Kcal	289,37
	Valore energetico	KJ	1200,55
	Grassi	g.	23,40
	di cui acidi grassi saturi	g.	19,60
	Grassi su residuo secco	g.	52,70
	Carboidrati	g.	1,90
	di cui zuccheri	g.	1,50
	Proteine	g.	17,80
	Sale	g.	0,60