



**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>CRESCENZA DI CAPRA</u></b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Fromage frais de lait de chèvre contenant LACTOSE < 0,1%	
<b>POIDS</b>	Pièce d'environ 200 g	
<b>ETIQUETAGE</b>	Papier Ovtene alimentaire et emballage alimentaire	
<b>LOT- IDENTIFICATION</b>	Imprimé sur l'étiquette	
<b>CODE ENTREPRISE</b>	CR	
<b>SHELF LIFE OU DATE LIMITE CONSOMMATION</b>	24 jours de la date d'élaboration du lait 16 jours de la date d'emballage	
<b>INGREDIENTS</b>	<b>Matières premières</b> Lait de chèvre Crème Ferments lactiques Présure végétale Sel Conservant: Sorbate de potassium E02	<b>Origine</b> Italie Italie

<b>ALLERGENES</b>	ALLERGENES
A) Déclarés (dans la liste des ingrédients) B) Latents C) Dus à cross contamination	A) Lait B) Absents C) Absents
<b>INGREDIENTS AVEC RISQUE OGM</b>	Absents
<b>PROCESSUS DE PRODUCTION</b> (Phases principales)	Contrôle, acceptation, stockage des matières premières Pasteurisation du lait Prématuration du lait Coagulation Moulage Egouttage séchage Conservation - séchage Emballage
<b>CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES</b>	Humidité: 56% pH: 4,90
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	Couleur: blanc crème Odeur: absence d'odeur anormale Goût: doux, sans arrière-goûts amers et acidulés Texture: souple, tendant au crémeux
<b>NOTES POUR LE CONSOMMATEUR</b>	<b>Présence de lactose &lt; 0,1%</b>
<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 2. Emballage à usage alimentaire 3. Flowpack
<b>DIMENSIONS EMBALLAGE (en cm)</b>	Barquette en polystyrène de 8 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	267,89
	Valeur énergétique	KJ	1111,93
	Matière grasse	g.	21,30
	dont acides gras saturés	g.	15,00
	Matière grasse sur extrait sec	g.	50,80
	Glucides	g.	1,10
	dont les sucres	g.	< 0,10
	Protéines	g.	18,00
	Sel	g.	0,50