



**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>CAPRIS TRE LATI</u></b>		
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Formaggio fresco a base di latte vaccino, ovino e caprino	
<b>PEZZATURA</b>	Pezzi da 200 g c.a.	
<b>ETICHETTATURA</b>	Fasciata in carta Ovtene alimentare con etichetta a fascetta	
<b>IDENTIFICAZIONE - LOTTO</b>	Riportato su etichetta	
<b>CODICE AZIENDALE</b>	CT	
<b>SHELF LIFE o TMC</b>	60 gg data lavorazione latte 50 gg data confezionamento	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Materia prima</b>	<b>Provenienza</b>
	Latte vaccino Latte caprino Latte ovino Panna Fermenti lattici Caglio microbico (0,005%) Sale	Italia Italia Italia 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 Affinatura Confezionamento		
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</b>	Caseificazione e confezionamento in Roccaverano; assenza di conservanti		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	Umidità: 49 % pH: 4.3/4.6 Aw: 0.85%		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: Bianco panna Odore: Assenza odori anomali Sapore: Dolce ed intenso, senza retrogusti amari Consistenza: morbida, cremosa Crosta: edibile		
<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. Carta Ovtene alimentare in confezione di legno 2. Vaschetta polistirolo		
<b>MISURE CONFEZIONE (in cm)</b>	Vaschetta polistirolo da n° 6 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	308,03
	Valore energetico	KJ	1277,35
	Grassi	g.	25,40
	di cui acidi grassi saturi	g.	21,40
	Grassi su residuo secco	g.	54,50
	Carboidrati	g.	1,40
	di cui zuccheri	g.	1,00
	Proteine	g.	18,50
	Sale	g.	0,60