



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>PREGIATA DI CAPRA</u>			
DESCRIPTION DU PRODUIT	Fromage frais à base de lait de chèvre		
POIDS	Pièce d'environ 130 g		
ETIQUETAGE	Papier Ovtene alimentaire avec étiquette bandeau		
LOT- IDENTIFICATION	Imprimé sur l'étiquette		
CODE ENTREPRISE	PC		
SHELF LIFE OU DATE LIMITE CONSOMMATION	60 jours de la date d'élaboration du lait 50 jours de la date d'emballage		
INGREDIENTS	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">Matières premières Lait de chèvre Crème Ferments lactiques Présure microbienne (0,005%) Sel</td> <td style="width: 30%;">Origine Italie Italie</td> </tr> </table>	Matières premières Lait de chèvre Crème Ferments lactiques Présure microbienne (0,005%) Sel	Origine Italie Italie
Matières premières Lait de chèvre Crème Ferments lactiques Présure microbienne (0,005%) Sel	Origine Italie Italie		
ALLERGENES	ALLERGENES		
A) Déclarés (dans la liste des ingrédients) B) Latents C) Dus à cross contamination	A) Lait B) Absents 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	Absence de conservants		
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	Humidité: 45% pH: 5,15		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Couleur: blanc crème Odeur: absence d'odeur anormale Goût: doux, sans arrière-goût amer Texture: souple, crémeuse Croûte: comestible		
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 et bandeau 2. Barquette en polystyrène		
DIMENSIONS EMBALLAGE (en cm)	Barquette en polystyrène de 12 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	330,26
	Valeur énergétique	KJ	1369,17
	Matière grasse	g.	27,50
	dont acides gras saturés	g.	16,50
	Matière grasse sur extrait sec	g.	55,90
	Glucides	g.	1,80
	dont les sucres	g.	1,50
	Protéines	g.	18,80
	Sel	g.	0,70