



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>ROBIOLA PURACAPRA DELLE LANGHE</u> | | |
| DESCRIPTION DU PRODUIT | Fromage à base de lait de chèvre | |
| POIDS | Pièce d'environ 300 g | |
| ETIQUETAGE | Enveloppé dans du papier Ovtene alimentaire avec étiquette bandeau | |
| LOT- IDENTIFICATION | Imprimé sur l'étiquette | |
| CODE ENTREPRISE | RL | |
| SHELF LIFE OU DATE LIMITE CONSOMMATION | 60 jours de la date d'élaboration du lait 50 jours de la date d'emballage | |
| INGREDIENTS | Matières premières Lait de chèvre Ferments lactiques Présure microbienne (0.005%) Sel | Origine Italie |
| ALLERGENES | ALLERGENES | |
| A) Déclarés (dans la liste des ingrédients) | A) Lait | |
| B) Latents | B) Absents | |
| C) Dus à cross contamination | C) Absents | |
| INGREDIENTS AVEC RISQUE OGM | Absents | |

| | | | |
|--|--|------|---------|
| PROCESSUS DE PRODUCTION (Phases principales) | Contrôle, acceptation, stockage des matières premières Prématuration du lait Coagulation Moulage Egouttage séchage Affinage Emballage | | |
| CARACTERISTIQUES DU PRODUIT | Caséification, affinage et emballage à Roccaverano; | | |
| CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | Humidité: 65% pH: 4,4 Aw: 0,947 % | | |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES | Couleur: blanc lait Odeur: absence d'odeur anormale Goût: doux, délicat, sans arrière-goût amer Texture: souple, à tartiner 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 en barquette en bois 2. Barquette en polystyrène | | |
| DIMENSIONS EMBALLAGE (en cm) | Barquette en polystyrène de 6 pcs L 37 x l 24 h 7 Disposition palette Epal: 9 barquettes par étage empilées sur 10 niveaux Total de barquettes sur palette: 90 (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 | 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 |