

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO - IT W 3B88**

14/10/2016

Emesso da RHACCP

*Scheda tecnica*

**NOSTRALE STAGIONATO DI CAPRA**

**Denominazione:** formaggio a pasta morbida

**Ingredienti:** LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici vivi (**LATTE**).

**Descrizione prodotto:**

Aspetto: pasta morbida e omogenea  
 Colore: bianco, leggermente paglierino  
 Consistenza: morbida  
 Sapore: dolce, di latte

**Formati:**

- Forma intera x 2.5 kg circa

**Confezionamento:**

- forma confezionata incartata

**Parametri Microbiologici:**

Parametro	Unità di Misura	Valore medio
Coliformi totali	UFC / g	< 10
Escherichia Coli	UFC / g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Salmonella spp	p.a. / 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	p. a./ 25 g	Assente



**Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto:**

Parametro	Valori medi
Valore energetico	Kcal 387 Kj 1618
Grassi	35,60 g
<i>Di cui ac. grassi saturi</i>	24,60 g
Carboidrati	2,2 g
<i>Di cui zuccheri</i>	2,2 g
Proteine	30,50 g
Sale	0,9 g

**Modalità di conservazione:** da 0° a 4°C.

**Stagionatura:** 50 gg.

**Informazioni relative agli allergeni:**

Sostanze vettori di allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza involontaria	
	si/no	si	no
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		X
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		X
Uova e prodotti a base di uova	NO		X
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		X
Soia e prodotti a base di soia	NO		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI		
Frutta con guscio e prodotti derivati	NO		X
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		X
Senape e prodotti a base di senape	NO		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		X
Anidride solforosa e solfiti	NO		X



#### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

**HACCP:** il prodotto è conforme al Reg. CE 852 e 853/2004.

**OGM:** il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI:** il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.

**CONTAMINANTI:** residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i

**PACKAGING:** i materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.