DATI PRODOTTO	
Codice Prodotto	CC001
Nome Prodotto	FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

DESCRIZIONI GENERALI	
Produttore e Confezionatore	**Caseificio Maremma** di Spadi Fortunato & C. s.r.l.
Sede stabilimento produzione	Via del commercio, 103 (Zona industriale) 58022 Follonica (GR) - Italia
Numero di riconoscimento	**IT 09 38 UE**
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, Sale di Volterra, Caglio, Fermenti Lattici
Caratteristiche Microbiologiche	Conforme al REG. (CE) n° 2073/2005
Controlli di qualità	Laboratorio interno e laboratorio esterno accreditato ACCREDIA
Indicazioni in etichetta	Crosta Non Edibile
Descrizione Prodotto	Derivante dalla lavorazione di latte di capra pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione.
Tipologia di trattamento e lavorazione	Pastorizzazione
Stagionatura	Fresco

DESCRIZIONI SPECIFICHE	
Dimensione [mm]	150
Peso [gr]	1000
Caratteristiche Fisiche	Circolare, forma intera
Confezionamento	Incarto Sottovuoto
Tempi di consegna [gg]	15
Durata [gg]	105
Shelf Life Garantita alla consegna [gg]	90
Modalità di conservazione	da +0 a +4 °C
Dopo l'apertura	da +2 a +10 °C
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
Tracciabilità prodotto (Reg. 178/02 CE) codifica lotto	Codice numerico di 6 caratteri su unità consumatore e 8 caratteri su documenti commerciali
Metodica d'uso	Consumo tal quale
Target Consumatori	Tutti i consumatori (tranne allergici ed intolleranti agli ingredienti)
Consumatori vulnerabili	Intolleranti e/o allergini agli ingredienti

DATI DI LAVORAZIONE	
Tipologia Prodotto	Formaggio Capra

ORIGINE LATTE	
Latte di capra pastorizzato	Italia

MATERIALE IMBALLAGGIO	
Etichetta	Carta Alimentare
Involucro	Film multistrato

SCHEDA DESCRITTIVA	
Descrizione Commerciale	
Larghezza [mm]	150
Lunghezza [mm]	150
Diametro [mm]	150
Altezza [mm]	60
Informazioni di Consegna	
Tipo Imballo	Cartone Aperto
Dimensioni Imballo [mm x mm x mm]	400x300x120
Pezzi per Imballo	3
Imballi Totali	80

Il presente documento:
- si intende approvato dal cliente se CASEIFICIO MAREMMA non riceve rimostranze sul suo contenuto entro 15 gg dalla data di ricezione;
- è redatto al meglio della nostra conoscenza, sulla base della formulazione del prodotto e sulla base dei dati ricevuti dai nostri fornitori;
- è redatto ed emesso in forma elettronica e, pertanto, non richiede la nostra firma per essere considerato valido.
- CASEIFICIO MAREMMA non si assume alcuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di alcun genere, derivante dall'uso irresponsabile, illecito o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto, oggetto del presente documento.

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	Limiti
E. Coli	Reg. 2073/05 CE
Staphilococcus aureus	Reg. 2073/05 CE
Salmonella spp (solo prodotti freschi)	Reg. 2073/05 CE
Listeria m.	Reg. 2073/05 CE

DICHIARAZIONE ALLERGENI (REG. UE N° 1169 DEL 2011)

Allergene	Presenza	Presenza nel sito	Contaminazione crociata	Note
	- per assenza, + per presenza			
Latte	+	-	-	
Glutine	-	+	-	
Frutta a guscio	-	+	-	
Soia	-	+	-	
Arachidi	-	-	-	
Lupini	-	-	-	
Sedano	-	-	-	
Sesamo	-	-	-	
Senape	-	-	-	
Uova	-	-	-	
Pesce	-	-	-	
Molluschi	-	-	-	
Crostacei	-	-	-	
Solfiti	-	-	-	
può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO	-	+	-	

VALORI NUTRIZIONALI	
	Per 100 g
Energia	1187Kj / 286Kcal
Grassi	22g
di cui grassi saturi	15g
Carboidrati	1,8g
di cui zuccheri	<0,5g
Proteine	20g
Sale	0,49g
Vitamina C	
Sono presenti le vitamine A - B1 - B2 - PP	
Ingredienti: Latte di capra pastorizzato, Sale di Volterra, Caglio, Fermenti Lattici	