

PERENZIN LATTERIA S.R.L.

Via Cervano 85, 31020 San Pietro di Feletto (TV) – Italy
Tel./Phone +39 0438 21355 – info@perenzin.com – perenzinlatteria@pec.it - P.IVA 02352870261

CAPRA STAGIONATA

Denominazione di vendita / Type of Cheese Formaggio di capra stagionato
Aged goat milk cheese

Codice articolo / Supplier code

<i>Forma intera / Whole form</i>	10603
<i>1/4</i>	-

Codice Intrastat (TARIC) / Intrastat code (HS Code) 04069099

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight (kg)

<i>Forma intera / Whole form</i>	circa / about	2,5
<i>1/4</i>	circa / about	0,6

Dimensioni forma intera (larghezza x profondità x altezza) /
Whole form dimensions (length x width x height) 18,5 x 18,5 x 9 cm

Lotto / Batch Etichetta pesata/GG.MM.AAAA / Weighed label/DD.MM.YYYY

Data di scadenza / Best before Etichetta pesata/GG.MM.AAAA / Weighed label/DD.MM.YYYY

Shelf life giorni/days

<i>Forma intera / Whole form</i>	180
<i>1/4</i>	150

Stagionatura minima (giorni) / Minimum maturation (days) 60

Temperatura conservazione / Storage Temperature Da +0 a +4°C / From +0 to +4°C

Temperatura di accettazione/Temperature for product approval +8°C

Modalità di conservazione / Storage Condition Refrigerato / Refrigerated

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingrediente / Ingredient	Quantità ingredienti / Quantitative Ingredient Declaration	Origine Geografica / Country of origin
LATTE di capra di origine italiana o UE / Goat MILK country of origin Italy or UE		ITALY o/or UE (dichiarato in etichetta / declared on the label)
sale / salt		
caglio / rennet		

DETTAGLI LOGISTICI / LOGISTICS DETAILS

Imballo primario / Primary Packaging	Sacchetto sottovuoto / Vacuum envelope	
Tara imballo primario / Primary Packaging tare	0,02 kg	
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box	
Tara imballo secondario / Secondary packaging tare	0,185 kg	
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Case dimensions (length x width x height)	20 x 20 x 11	cm
Pezzi per collo / Units per case		
	<i>Forma intera / whole form</i>	1
	1/4	4
Peso lordo collo / Gross weight per case		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	2,705 kg
Colli per strato / Cases per layer	24	
Strati per Pallet / Layers per pallet	8	
Colli per Pallet / Cases per pallet	192	
Altezza bancale / Height of pallet	103 cm	
Codice a Barre / EAN Code		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	2693105
	1/4	2693223
Codice a barre cartone / EAN Bar Code		
	<i>Forma intera / Whole form</i>	98032644730185
	1/4	98032644731929

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto esterno / Sight	Forma cilindrica. Crosta leggera di color ocra Cylindrical shape. Thin rind, ocher in colour
Colore della pasta / Paste colour	Bianco avorio Ivory-white
Consistenza della pasta / Paste Texture	Compatta, friabile nel formaggio più stagionato, asciutta ma solubile al palato Compact, friable in the more aged version, dry but melting on the palate
Profumi / Scents	Aroma intenso, persistente ma gradevole, leggermente caprino, vegetale Perfume intense aroma, persistent yet pleasant, with a delicate goat and vegetal scent
Sapore / Taste	Dolce ma deciso, sapido ed armonico, leggermente piccante per il processo di stagionatura Sweet yet distinctive taste, sapid and harmonious, slightly spicy due to the ageing process

PREMI

ALTRO / OTHER

Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	<input type="checkbox"/>	Latte crudo / Raw
	<input checked="" type="checkbox"/>	Pastorizzato / Pasturized
	<input type="checkbox"/>	Termizzato / Thermised
Crosta Edibile / Edible rind	<input checked="" type="checkbox"/>	Sì/Yes
	<input type="checkbox"/>	No
	<input type="checkbox"/>	Senza crosta / No rind
Origine del Caglio / Origin of the rennet	<input checked="" type="checkbox"/>	Animale / Animal
	<input type="checkbox"/>	Microbico / Microbial
	<input type="checkbox"/>	Vegetale / Vegetal
Tipologia di fermenti aggiunti / Types of coltures	<input type="checkbox"/>	Nessuno / None
	<input checked="" type="checkbox"/>	Fermenti Selezionati/Selected Coltures
	<input type="checkbox"/>	Innesto Naturale / Natural starter
	<input type="checkbox"/>	Altro/ Other

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES /100g

Energia / Energy	1744 kJ /	421 kcal
Grassi / Fat	36,5	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	28,1	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,8	g
di cui zuccheri / of which sugars	0,2	g
Fibre / Fiber	< 0,1	g
Lattosio	< 0,1	g
Proteine / Protein	22,4	g
Sale / Salt	1,7	g
Sodio / Sodium	680	mg
Umidità / Moisture	36,5	%
Grassi/s.s. / Fat in dry matter	57	%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /
MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Carica batterica totale UFC / Total viable count CFU	<1.000.000/g
Coliformi totali UFC / Total coliforms CFU	<10.000/g
Salmonella	Assente / Absent /25 g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent /25 g
Stafilococchi coagulasi positivi UFC / Coagulase positive staphylococci CFU	<10 /g
Escherichia Coli UFC / CFU	<100 /g
Lieviti UFC / Yeast CFU	<10.000 /g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE /
CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS**

Aflatossina M1 / Aflatoxin M1	≤ 0,050 µg/kg
Attività dell'acqua (aw) / Activity Water (aw)	0,95
pH	4.8-5.0

ALLERGENI / ALLERGENS

	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product	Allergene assente nel prodotto / Allergen absent in the product	stabilimento per altri prodotti / Allergen used in the plant for other products	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito / Allergen which ensures the absence of traces in the finished product
Elenco allergeni / Allergens List				
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES	NO	SI/YES	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	SI/YES	NO	SI/YES

CAMPI TESTO ETICHETTA PESATA / FIELDS TEXT WEIGHED LABEL

CAPRA STAGIONATA



Formaggio di capra stagionato
Aged goat milk cheese

Ingredienti / Ingredients:

LATTE di capra di origine italiana o UE / Goat MILK country of origin Italy or UE

sale / salt

caglio / rennet

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES /100g

Energia / Energy	1744 kJ		421 kcal
Grassi / Fat	36,5	g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	28,1	g	
Carboidrati / Carbohydrate	0,8	g	
di cui zuccheri / of which sugars	0,2	g	
Proteine / Protein	22,4	g	
Sale / Salt	1,7	g	

Confezionato in sottovuoto. Non forare la confezione / Vacuum packed. Do not pierce the packaging

Conservare in frigorifero da +0 a +4°C / Keep refrigerated +0/+4°C

Lotto n° / Batch

Da consumarsi entro / Best before

Peso netto / Net weight

Tara / Tare