



BLU DI CAPRA ERBORINATO DOLCE OTTAVO

Descrizione del prodotto: formaggio erborinato prodotto con latte di capra

Origine del latte di capra: Italia

Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore grigio chiaro, non edibile; la pasta è di colore bianco con venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce, delicato e stuzzicante al palato.

Ingredienti:

- **Latte** di capra intero pastorizzato proveniente da aziende agricole italiane
- fermenti lattici selezionati
- sale marino essiccato
- caglio di origine animale
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium*

Caratteristiche chimiche medie

- Umidità (% p/p) 49
- Grasso sul secco (% p/p) 55
- pH 5,6 ÷ 7
- Sostanza secca (% p/p) 51
- Ceneri (% p/p) 2,75
- Aw 0,960
- Cromo (mg/100g) 0,001
- Nichel (mg/100g) n.r.
- Piombo (mg/100g) n.r.

Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

- Valore energetico(kJ) 1379 kJ
- Valore energetico(kcal) 333 kcal
- Grasso (g) 28
di cui:
 - Acidi grassi saturi (g) 21
 - Acidi grassi monoinsaturi (g) 6,4 di cui trans 0,09 g
 - Acidi grassi polinsaturi (g) 1,13 di cui trans 0,005 g
- Carboidrati (g) 0,7
di cui zuccheri (g) 0
- Fibre alimentari (g) 0
- Proteine (g) 19
- NaCl (% p/p) 1,4



- Colesterolo (mg) 101
- Na (mg) 523
- K (mg) 120
- Fe (mg) 0,18
- Ca (mg) 471
- Vitamina B1 (mg) 0,04
- Vitamina B2 (mg) 0,35
- Vitamina PP (mg) 0,44
- Vitamina A (mg) 0,258
- Vitamina E (mg) 0,44

- **Caratteristiche microbiologiche**

Determinazione	U.M	Limiti di conformità		Metodo analisi	
		Interni	Reg. (CE) 2073/05		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza		UNI EN ISO 11290-1:2005
Escherichia coli	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 ²	10 ³	UNI EN ISO 6888-2:2004

- **OGM:**

Il formaggio Erborinato di Capra non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003



- **Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	PRESENTE
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente

▪ **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:** 4 ± 2 °C

▪ **PERIODO MEDIO DI STAGIONATURA:** 40 giorni



Cod. Prodotto: BC04 - Blu di Capra Igor erborinato dolce 1/8 forma

Cod. fatturazione: CAP12OTTAVI

Shelf life: 59 gg dalla data di confezionamento

Shelf life residua alla consegna: 55 giorni dalla data di confezionamento

Peso netto: 1,5 kg circa

Cod. Ean Pezzo: 2972782 + peso singolo pezzo

Imballaggio primario: Foglio di stagnola in alluminio

Imballaggio secondario: Cartone triplo alimentare

Dimensioni del cartone: 38 x 38 x 11 cm

n. 2 pezzi per cartone

Cod. Ean Cartone: (01) 98021398972781

Pallettizzazione:

Colli per pallet: 90

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 9