

SCHEMA TECNICA N. H0711

Prodotto	<i>Pura Capra gr. 400</i>
Descrizione	Formaggio a pasta tenera
Ingredienti	<u>LATTE</u> caprino pastorizzato, Sali di calcio, caglio di capretto, fermenti lattici, no OGM
Allergeni	<u>LATTE</u> (proteine del latte)
Caratteristiche tecniche	Colore bianco Aspetto forma rotonda Consistenza: pasta tenera Gusto: gradevole aromatico Odore: caratteristico delicato Peso : 400 gr. ca Dimensione: diametro 10,5 cm Altezza: 5 cm
Caratteristiche medie di composizione	ph: 5 Umidità: 47 % residuo secco: 53 % Grasso sul secco: 50,2 % Grassi: 26,5 % Sale: 0,1%
Caratteristiche batteriologiche	Coliformi totali: <100000\gr Escherichia coli: <1000\gr Stafilococco aureo: <100\gr Salmonella: assente in 25 gr Listeria: assente in 25 gr
Valore energetico medio Per 100 g di prodotto	413 Kcal 1747 Kj
Modalità di conservazione	4° - 6° C refrigerato
Durata del prodotto	45 giorni
Imballo	cartone o cassa
Codice di vendita prodotto	H0711

Almè li...29/09/2014.....



La Casera di Martinelli srl