

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 10

Denominazione di Vendita Cod.

Descrizione

Ingredienti

Formato Peso (kg) Dimensioni (cm)

Crosta

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario Paese di trasformazione

Glutine OGM

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

GRASSI (g)	21,6
di cui ac. grassi saturi (g)	11,3
CARBOIDRATI (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	0,1

ENERGIA (KJ - kcal)

PROTEINE (g)	17,7
SALE (g)	1,2

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	min 46
Residuo secco %	54
Grasso ss %	46
Aw	0,950
pH	5,50

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g



Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 10

Category

CHEESE

Cod.

901663

Description

Blue-veined goat cheese with raw dough a whole milk; the production technique, very similar to that of gorgonzola, is completely traditional.

Ingredients

Pasteurized goat's MILK, rennet, lactic ferments, salt

Format

Wheel

Weight (kg)

12

Size (cm)

/

Rind

Thin - Non edible

Internal appearance

Firm and compact, slightly dry, tending to soft. Straw yellow, with some gray veins

Texture

Soft and compact, solid undercut

Taste and smell

Sapid, not spicy; typical taste of goat's milk which is combined with that of molds creating a delicate and inviting scent

Ageing

min 45 days

Storage Temperature

max + 4°C

Shelf-life

45

Allergens

MILK (including lactose) and products thereof

Gluten

Absent

GMO

Absent

Main ingredient origin country

EU countries

Processing country

Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1116 - 269

FAT (g)

21,6

PROTEIN (g)

17,7

of which saturates (g)

11,3

SALT (g)

1,2

CARBOHYDRATE (g)

1,0

of which sugars(g)

0,1

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)

min 46

E coli (CFU/g)

< 100

Dry Matter (%)

54

Stafilococchi c+ (CFU/g)

< 100

Fat in dry matter (%)

46

Salmonella spp

Absent/ 25 g

Aw

0,950

Listeria m.

Absent/ 25 g

pH

5,50



Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

BLU SOLO DI CAPRA ROGNONI ERBORINATO

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 10

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Stagnola in alluminio/aluminum foil	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Stagnola in alluminio/aluminum foil	30
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Stagnola in alluminio/aluminum foil	45 gg/days
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit