

SCHEDA TECNICA	
Prodotto – Denominazione vendita BERGAMINO DI CAPRA Cod. 101	
Marchio	3B LATTE
Descrizione	Formaggio a crosta fiorita
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio, penicillium.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma quadrata a crosta fiorita. Colore: bianco. Consistenza: morbido, compatto. Gusto: dolce caprino. Odore: di latte fresco di capra coagulato.
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	304 kcal / 1261 kJ
Grassi	26 g di cui acidi grassi saturi 18 g
Carboidrati	1,6 g di cui zuccheri 1,6 g
Proteine	16 g
Sale	1,3 g
pH	5
Umidità	54%
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
Stagionatura	12-15 giorni
Crosta	Edibile
Modalità di conservazione	In frigorifero da +4°C a +8°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life al confezionamento	28 giorni
Shelf-life minima garantita alla consegna	22 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Paese di mungitura	Paesi UE
Paese di trasformazione	Italia
Packaging	
Pezzzatura, modalità di confezionamento	1800 g circa (peso variabile), confezionamento manuale
Imballo primario	Foglio in kraft politenato (C PAP/81-CARTA) peso 2 gr. + foglio microforato in PP (PP 5 -PLASTICA) peso 0,7 g.
Imballo secondario	Cartone da un pezzo (PAP 20 -CARTA), peso 75 gr. + etichetta bilancia (PAP 11 – CARTA), peso 0,4 gr.
Dimensioni imballo secondario cm (LxLxH)	24x24x8
Pallettizzazione	
Strato	15 cartoni
Pallet	12 strati
N° colli per bancale	180
Altezza pallet in cm (compresi i 20 cm di bancale)	128
Codifica	
Unità di vendita	EAN peso variabile 803048147000
Codice articolo	101 "Bergamino di capra"