



SCHEDA TECNICA DOLCE CAPRA

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE



Referenza	DOLCE CAPRA
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	4913225
Ingredienti:	LATTE pastorizzato di capra, fermenti lattici, cloruro di calcio, caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio molle da tavola
Peso netto:	250g circa
Dimensioni (cm):	Forma cilindrica conica. Diametro di 7 cm e altezza 6 cm.
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura tra +2°C e +6°C
Shelf life:	Preferibilmente entro 60gg dal confezionamento
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Assenti
Origine del latte:	Paesi UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Bianca con presenza di muffe (<i>penicillium candidum</i>). CROSTA EDIBILE.
Pasta:	Morbida e bianca.
Sapore:	Sottile e delicato.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	368 Kcal / 1639 kJ
Grassi:	31,3 g
Di cui acidi grassi saturi:	11 g
Carboidrati:	0,5 g
Di cui zuccheri:	0,5 g
Proteine:	21,1 g
Sale:	0,6 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

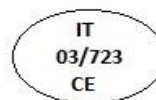
Umidità:	55%
Grasso s.s.:	>50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE



SCHEDA TECNICA DOLCE CAPRA

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)



Escherichia coli:	≤100 UFC/g
Stafilococchi Aureus:	≤10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Ssp:	Assente in 25 g