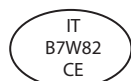


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 20/01

**FORMAGGIO RE CAPRA**  
**CHEESE RE CAPRA**

REV. 03.00  
DEL 12/12/2019



**INFORMAZIONI LOGISTICHE E CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO**  
*LOGISTICS INFORMATION AND PACKAGING FEATURES*

Codice Prodotto <i>Item Code</i>	RJFNT020	RJFTN045	RJFTN100	RJFTN200
Formato <i>Pack</i>	Busta sottovuoto peso variabile 200g. <i>Vacuum bag variable weight 200g</i>	Busta sottovuoto peso variabile 500g. <i>Vacuum bag variable weight 500g</i>	Busta sottovuoto peso variabile 1 kg. <i>Vacuum bag variable weight 1 kg</i>	Busta sottovuoto peso variabile 2 kg. <i>Vacuum bag variable weight 2 kg</i>
Unità di vendita <i>Sale unit</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>
Tipo di imballo <i>Type of case</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>
N° unità per imballo <i>Nr. of units per case</i>	8	8	4	2
N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i>	11	11	11	11
N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i>	15	15	15	15
N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i>	165	165	165	165
N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i>	1320	1320	660	330
Misure cm <i>Size cm</i>	Confezione 12,5x8,2x5 <i>Case</i>	Confezione 18,5x13,5x5,5 <i>Case</i>	Confezione 26x16x 5,8 <i>Case</i>	Confezione 20x20x5 <i>Case</i>
	Imballo 39x20x7 <i>Pallet</i>	Imballo 39x20x7 <i>Pallet</i>	Imballo 39x20x7 <i>Pallet</i>	Imballo 39x20x7 <i>Pallet</i>
	Pallet 80x120x160 <i>Pallet</i>	Pallet 80x120x160 <i>Pallet</i>	Pallet 80x120x160 <i>Pallet</i>	Pallet 80x120x160 <i>Pallet</i>

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 20/01

**FORMAGGIO RE CAPRA**  
**CHEESE RE CAPRA**

REV. 03.00  
DEL 12/12/2019

*Modalità di trasporto*  
*Transport conditions*

Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei.  
*Controlled temperature between 0° and 4°C with refrigerated vehicles.*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**  
**PRODUCT CHARACTERISTICS**

*Denominazione*  
*Denomination*

Formaggio fresco di capra a pasta molle – Re Capra  
*Fresh goat milk soft cheese – Re Capra*

*Descrizione del prodotto*  
*Product description*

Il formaggio è prodotto con latte caprino dalla Sardegna, è poco stagionato ed è consistenza compatta, pasta gessata bianca e leggermente acidula al gusto, retrogusto piacevole e fresco  
*The cheese is made with Sardinian goat milk, it has a short ageing and it is characterized by a compact consistency, white pinstriped and slightly acidulous taste, pleasant and fresh aftertaste*

*Ingredienti*  
*Ingredients*

Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Non contiene conservanti aggiunti  
*Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. No added preservatives*

*Modalità di confezionamento*  
*Packaging conditions*

Confezionato sottovuoto  
*Vacuum packed*

*Allergeni*  
*Allergens*

Latte, lattosio, proteine del latte  
*Milk, lactose, milk proteins*

*Shelf life*

60 gg  
*60 days*

*Modalità di conservare*  
*Storage conditions*

Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. Una volta aperto consumare entro 4 gg  
*Keep refrigerated between 4°C and 6°C. Once opened eat within 4 days*

*Destinazione d'uso*  
*Consumers*

Il prodotto è indicato a tutti i consumatori ad eccezione delle persone intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte e lattosio)  
*The product is suitable for all consumers except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk and lactose)*

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 20/01

**FORMAGGIO RE CAPRA**  
**CHEESE RE CAPRA**

REV. 03.00  
DEL 12/12/2019

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i>	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g <10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Stafilococchi coagulase positive</i>	<100 UFC/g <100 CFU/g
Salmonella spp <i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Muffe e Lieviti <i>Molds and yeasts</i>	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**  
**NUTRITIONAL CHARACTERISTICS AVERAGE VALUES FOR 100 G**

Energia <i>Energy</i>	1012 kJ/ 244 kcal
Grassi <i>Fat</i>	19 g
Di cui acidi grassi saturi <i>Of which Saturated</i>	15 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,5 g
Di cui zuccheri <i>Of which Sugars</i>	0,5 g
Proteine <i>Protein</i>	18 g
Sale <i>Salt</i>	0,47 g