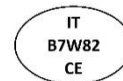


 <b>GRUPPO RENOLIA</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. ARG 026</b>  <b>Pag. 1 di 3</b>
<b>SCHEDA 19/01</b>	<b>FORMAGGIO FIOR DI JARA</b> <b>CHEESE FIOR DI JARA</b>	<b>REV. 2.00</b> <b>DEL 14/06/2019</b>

**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED



**Informazioni Logistiche e caratteristiche di confezionamento**  
**Logistics Information and packaging features**

Codice Prodotto <i>Item Code</i>	RJFDJ030	RJFDJ050	RJFDJ100	RJFDJ200
Formato <i>Pack</i>	Forme tonde a peso variabile da circa 350 g Variable weight round shapes approx. 350 g	Forme quadrate a peso variabile da circa 450 g Variable weight square shapes approx. 450 g	Forme quadrate a peso variabile da circa 1 kg Variable weight square shapes approx. 1 kg	Forme quadrate/tonde a peso variabile da circa 2 kg Variable weight square/round shapes approx. 2 kg
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>	Forma Ø10 x h4,5 <i>Pack</i>	Forma 9,5x9,5x5 <i>Pack</i>	Forma 9,5x19x5 <i>Pack</i>	Forma 19x19x5 <i>Pack</i>
	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>

Redatto da Dr.ssa Ana Marjanovic  
Quality Assurance Manager

Approvato da Dr. Andrea Sale  
Production Plant Manager



GRUPPO RENOLIA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 2 di 3

SCHEMA 19/01

FORMAGGIO FIOR DI JARA  
CHEESE FIOR DI JARA

REV. 2.00  
DEL 14/06/2019

	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>
Modalità di trasporto <i>Transport conditions</i>	Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei <i>Controlled temperature between 0° and 4°C with refrigerated vehicles</i>			

<b>Caratteristiche del prodotto</b> <i>Product characteristics</i>	
Denominazione <i>Denomination</i>	Formaggio fresco di capra a crosta fiorita – Fior di Jara <i>Fresh flowery rind goat milk cheese - Fior di Jara</i>
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Il formaggio è prodotto con latte caprino dalla Sardegna, è poco stagionato ed è caratterizzato dalla sua tipica pasta a consistenza morbida di color paglierino e dalla crosta fiorita con un bel micelio bianco e uniforme. Si distingue dal sapore dolce e delicato. <i>The cheese is made with Sardinian goat milk, it has a short ageing and it is characterized by a typical soft texture straw-colored and flowery crust with a beautiful white and uniform mycelium. Sweet-flavored and delicate paste.</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Crosta edibile ricoperta di muffa bianca ( <i>Pennicillium Candidum</i> ). Non contiene conservanti aggiunti <i>Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. White mold edible crust (Pennicillium Candidum). No added preservatives</i>
Modalità di confezionamento <i>Packaging conditions</i>	Confezionato in fogli di carta politenata <i>Packaged by polythene paper</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte, lattosio, proteine del latte <i>Milk, lactose, milk proteins</i>
Shelf life	45 gg <i>45 days</i>
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. Una volta aperto consumare entro 4 gg <i>Keep refrigerated between 4°C and 6°C. Once opened eat within 4 days</i>
Destinazione d'uso <i>Consumers</i>	Il prodotto è indicato a tutti i consumatori ad eccezione delle persone intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte e lattosio) <i>The product is suitable for all consumers except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk and lactose)</i>

 <b>GRUPPO RENOLIA</b>	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Mod. ARG 026</b>  <b>Pag. 3 di 3</b>
<b>SCHEDA 19/01</b>	<b>FORMAGGIO FIOR DI JARA</b> <b>CHEESE FIOR DI JARA</b>	<b>REV. 2.00</b> <b>DEL 14/06/2019</b>

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> <i>Nutritional characteristics average values for 100 g</i>	
Energia / <i>Energy</i>	1386 kJ/334 kcal
Grassi / <i>Fat</i> Di cui acidi grassi saturi / <i>of which Saturated</i>	28 g 21 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> Di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i>	0,5 g 0,5 g
Proteine / <i>Protein</i>	22 g
Sale / <i>Salt</i>	2,5 g

<b>Caratteristiche microbiologiche</b> <i>Microbiological characteristics</i>	
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 Molds and yeasts	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g