



GRUPPO RENOLIA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 1 di 3

SCHEMA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRAREV. 0.00
DEL 25/07/2020

Informazioni Logistiche e caratteristiche di confezionamento

Logistics Information and packaging features

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Codice Prodotto <i>Item Code</i> | RJFCD200 | | | |
| Formato <i>Pack</i> | Forme quadrate/tonde a peso variabile da circa 2 kg Variable weight square/round shapes <i>approx. 2 kg</i> | | | |
| Unità di vendita <i>Sale unit</i> | Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i> | | | |
| Tipo di imballo <i>Type of case</i> | Cartone <i>Cardboard box</i> | | | |
| N° unità per imballo <i>Nr. of units per case</i> | 2 | | | |
| N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i> | 11 | | | |
| N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i> | 15 | | | |
| N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i> | 165 | | | |
| N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i> | 330 | | | |
| Misure cm <i>Size cm</i> | Forma 19x19x5 <i>Pack</i> | | | |
| | Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</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> | | | |

Redatto da Dr.ssa Marina Rocca
Quality Assurance ManagerApprovato da Dr.ssa Marina Rocca
Production Plant Manager



GRUPPO RENOLIA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 2 di 3

SCHEMA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRA

REV. 0.00
DEL 25/07/2020

| Caratteristiche del prodotto <i>Product characteristics</i> | |
|---|--|
| Denominazione <i>Denomination</i> | Formaggio cuore bianco di capra <i>Fresh flowery rind goat milk cheese</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 elastica di color leggermente 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 seasoning 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>Penicillium Candidum</i>). Non contiene conservanti aggiunti <i>Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. White mold edible crust (Penicillium 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 | 90 gg <i>90 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> |



GRUPPO RENOLIA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 3 di 3

SCHEMA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRA

REV. 0.00
DEL 25/07/2020

| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto <i>Nutritional characteristics average values for 100 g</i> | |
|---|---------------------|
| Energia / <i>Energy</i> | 372 kcal 1558 kj |
| Grassi / <i>Fat</i> Di cui acidi grassi saturi / <i>of which Saturated</i> | 32 g 19 g |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> Di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i> | 1,2 g 1,2 g |
| Proteine / <i>Protein</i> | 21 g |
| Sale / <i>Salt</i> | 0,74 g |

| Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i> | |
|---|--|
| CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i> | <10 ⁶ UFC/g <10 ⁶ 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 ⁶ UFC/g <10 ⁶ CFU/g |