

FLEURY DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

03/02/2022

21

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904453
Descrizione	Formaggio caprino muffato a pasta grassa tenera e compatta, di colore paglierino dal gusto dolce e aromatico				
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, caglio, sale				
Formato	Forma	Peso (kg)	300 g	Dimensioni (cm)	9 x 9 x h 5
Crosta	Coperta di Muffa Bianca (penicillium candidum) - Edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco				
Struttura	Compatto e morbido				
Sapore e aroma	Dolce e aromatico				
Stagionatura	min 15 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8 °C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1154 - 278

GRASSI (g)	22,0	PROTEINE (g)	20,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,0	SALE (g)	1,0
CARBOIDRATI (g)	0,4		
di cui zuccheri (g)	0,4		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	55
Residuo secco %	45
Grasso ss %	49
Aw	0,957
pH	5,25

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FLEURY DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

03/02/2022

21

Category	CHEESE	Cod.	904453
Description	Moulded goat's cheese with fatty tender and firm paste, straw colour, sweet and aromatic flavour		
Ingredients	Pasteurized goat's MILK, rennet, salt		
Format	Wheel	Weight (kg)	300 g
		Size (cm)	9 x 9 x h 5
Rind	Covered with White Mould (penicillium candidum) - Edible		
Internal appearance	White colored		
Texture	Firm and soft		
Taste and smell	Sweet and aromatic		
Ageing	min 15 days	Storage Temperature	max + 8 °C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1154 - 278

FAT (g)	22,0	PROTEIN (g)	20,0
of which saturates (g)	17,0	SALT (g)	1,0
CARBOHYDRATE (g)	0,4		
of which sugars(g)	0,4		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	55
Dry Matter (%)	45
Fat in dry matter (%)	49
Aw	0,957
pH	5,25

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FLEURY DI CAPRA ROGNONI

Ultimo agg./ Last update

03/02/2022

21

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="45"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit

cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit