

SELVAGGIO CAPRINO SARDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

265

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903530	
Descrizione	Formaggio sardo stagionato di latte di capra, che subisce il processo di salatura a umido di salamoia				
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, caglio, sale marino, fermenti lattici selezionati. Conservanti: lisozima (proteina dell'UOVO). Trattamenti in crosta con olio di semi vari				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,8 kg	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 8 - 9
Crosta	Liscia, di colore paglierino - Non edibile				
Aspetto interno	Paglierino chiaro				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Intenso e piccante				
Stagionatura	min 180 giorni	Temperatura di conservazione	max 10°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA 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)

1776 - 424

GRASSI (g)	34,5	PROTEINE (g)	27,7
di cui ac. grassi saturi (g)	21,5	SALE (g)	1,8
CARBOIDRATI (g)	0,8		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	33,5
Residuo secco %	66,5
Grasso ss %	51,9
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

SELVAGGIO CAPRINO SARDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

265

Category	CHEESE	Cod.	903530
Description	Sardinian cheese, aged goat's milk, which undergoes the process of salting with brine		
Ingredients	Pasteurized goat's MILK, rennet, sea salt, selected lactic ferments. Preservatives: lysozyme (protein of EGG). Crust treatments with various seed oil		
Format	Wheel	Wheight (kg)	2,8 kg
		Size (cm)	18 x 18 x h 8 - 9
Rind	Smooth, straw colored - Non edible		
Internal appearance	Light straw		
Texture	Firm		
Taste and smell	intense and spicy		
Ageing	min 180 days	Storage Temperature	max 10°C
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1776 - 424

FAT (g)	34,5	PROTEIN (g)	27,7
of which saturates (g)	21,5	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,8		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	33,5
Dry Matter (%)	66,5
Fat in dry matter (%)	51,9
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

SELVAGGIO CAPRINO SARDO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

265

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)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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