



Codice:

60646

Descrizione:

CAPRINI"MAURI DI CAPRA"560 GR(7PZX 80GR)

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CAPRINI"MAURI DI CAPRA"560 GR(7PZX 80GR)

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto della tradizione Mauri, ottenuto dalla lavorazione esclusivamente da latte 100% italiano.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

INGREDIENTI

Latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici,
conservante: sorbato di potassio

ALLERGENI

Nel prodotto: latte e derivati (incluso il lattosio)

Prodotto idoneo per celiaci

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 67%

pH: 4,7%

Grasso T.Q.: 19%

Grasso S.S.: 63%

Proteine: 13%

Carboidrati: 2%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <100 ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g

Enterotossine stafilococchiche non rilevabile/25g

Listeria monocytogenes non rilevabile/25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: pasta bianca

ODORE: tipico del prodotto

SAPORE: caratteristico, dolce e leggermente acidulo

CONSISTENZA: morbido e spalmabile

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto:+

Energia: 958 kJ / 231 Kcal

Grassi: 19g

- di cui acidi grassi saturi: 13g

Carboidrati: 2g

- di cui zuccheri: 2g

Proteine: 13g

Sale: 0,80g

CONSERVAZIONE

0°C - +4°C

CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	2 giorni
TMC (DURABILITÀ)	40 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta rettangolare in PET + film trasparente in PET-PE
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 26,5g Larghezza: 16 cm Altezza: 3,6 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,560 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	0,600 kg
PESO LORDO CARTONE	1,893 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.3
CARTONI PER PALLET	n.90
CARTONI PER STRATO	n.10
N°STRATI PER PALLET	n.9
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 16,8 cm Larghezza: 26,6 cm Altezza: 12 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Caglio utilizzato: di origine animale
MARCHIO	MAURI
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 03 48 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8000902002135
CODICE A BARRE CARTONE	08000902012134
NOMENCLATURA COMBINATA	04061080
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Provinciale, 11 - Pasturo (LC) 23818
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 12 del 19/10/2023
INTEGRAZIONI	19/05/2026 idoneo per celiaci 29/08/20224 durabilità dopo l'apertura 23/07/2024 caglio di origine animale
DATA CONFERMA SCHEDA	20/05/2026