



## BLU DI CAPRA ERBORINATO DOLCE

**Descrizione del prodotto:** formaggio erborinato prodotto con latte di capra

### Proprietà organolettiche:

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore grigio chiaro, non edibile; la pasta è di colore bianco con venature azzurro-verdastre (erborinature).
- **Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida.
- **Odore:** gradevole e stuzzicante.
- **Gusto:** dolce, delicato e stuzzicante al palato.

### Ingredienti:

- **Latte** di capra intero pastorizzato proveniente da aziende agricole italiane
- fermenti lattici selezionati
- sale marino essiccato
- caglio di origine animale
- muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium*

### Valori nutrizionali medi in 100 g di prodotto:

- Valore energetico(kJ) 1490 kJ
- Valore energetico(kcal) 359 kcal
- Grasso (g) 29  
di cui:
  - Acidi grassi saturi (g) 18,6
- Carboidrati (g) 0,46  
di cui zuccheri (g) 0,11
- Proteine (g) 23
- NaCl (% p/p) 2,48

### • Caratteristiche microbiologiche

Determinazione	U.M	Limiti di conformità			Metodo analisi
		Interni	Reg. (CE) 2073/05		
			Min	Max	
Listeria monocytogenes	P/A in 25 g	Assenza	Assenza		UNI EN ISO 11290-1:2005
Escherichia coli	UFC/g	<10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	AFNOR N.3M-01/8-06/01
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UNI EN ISO 6888-2:2004



- **OGM:**

il formaggio gorgonzola DOP non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

- **Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	<b>PRESENTE</b>
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente

▪ **CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI CONSERVAZIONE:** 4 ± 2 °C

▪ **PERIODO MEDIO DI STAGIONATURA:** 60 giorni



**Cod. Prodotto BC01 - Blu di Capra Igor erborinato dolce forma**

Shelf life: 59 gg dalla data di confezionamento

Peso netto: 4kg circa

Dimensioni : Ø 19 cm – altezza 12 cm

Imballaggio primario: Foglio di stagnola in alluminio

Imballaggio secondario: Cartone triplo alimentare

Dimensioni del cartone: 25 x 25 x 20 cm

n. 1 pezzo per cartone

Cod. Ean Cartone: (01) 98021398302021

Pallettizzazione:

Colli per pallet: 75

Colli per strato: 15

Strati per pallet: 5

