



Azienda Agricola Poli

Freschi di capra

**Caciottina di capra stagionata 40gg**

Fresh goat's cheeses

**Goat caciottina seasoned 40 days**

Frais de chèvre

**Caciotta de chèvre affinée pendant 40 jours**



800g



IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA  
Organismo di Controllo  
autorizzato dal MiPAAF  
Operatore controllato E2827

#### Descrizione

Formaggio semistagionato prodotto con latte di capra, pasta semidura, bianca, compatta, leggermente friabile. La forma è cilindrica. Conservare a temperatura da 0 a 4°, maturazione 40 giorni.

#### Ingredienti

LATTE di capra\*,  
caglio microbico, sale.

\*ingrediente biologico -  
Agricoltura Italia

Allergeni presenti: latte e derivati.

#### Conservazione

da 0 a 4°C

#### Controllo

IT BIO 006 E2827

#### Stabilimento

IT K 8487 CE

#### Description

Semi-aged cheese produced with goat's milk, semi-hard, white, compact and slightly crumbly paste. The shape is cylindrical. Store at a temperature between 0 and 4°; ageing: 40 days.

#### Ingredients

Goat's MILK\*,  
microbial rennet and salt.

\*organic ingredient - Agricoltura Italia  
Allergens contained:  
milk and derivatives.

#### Preservation

0 to 4°C

#### Control

IT BIO 006 E2827

#### Facility

IT K 8487 CE

#### Description

Fromage semi-affiné produit avec du lait de chèvre et de la pâte demi-dure, blanche, compacte, légèrement friable. De forme cylindrique. Conserver à une température comprise entre 0 et 4°, maturation 40 jours.

#### Ingrédients

LAIT de chèvre\*,  
présure microbienne, sel.

\*ingrédient biologique -  
Agriculture italienne  
Allergènes présents: lait et dérivés.

#### Conservation

entre 0 et 4°C

#### Contrôle

IT BIO 006 E2827

#### Établissement

IT K 8487 CE

*Custodi della tradizione del buon formaggio di capra*

## Scheda logistica

## Logistics card

## Fiche logistique

Nome prodotto	Product name	Nom du produit	Caciottina di capra stagionata 40gg	Goat caciottina seasoned 40 days	Caciotta de chèvre affinée pendant 40 jours
Codice articolo	Item code	Code article	112		
Codice EAN	EAN code	Code EAN	8051128450219		
Confezione	Package	Emballage	Sottovuoto	vacuum packed	sous-vide
Shelf-life (gg)	Shelf-life (days)	Durée de conservation (jours)	55		
Peso netto	Net weight	Poids net	800 g		
Dimensione cartone (lpxh)	Carton dimensions (lwxh)	Dimension du carton (lpxh)	40x40x28 cm		
Confezioni per cartone	Packages per carton	Emballages par carton	8		

## Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

## Nutritional values per 100 g of product

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

Energia	Energy	Énergie	1604 kJ – 386 kcal
Grassi	Fats	Lipides	29,68 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	dont acides gras saturés	18,79 g
Carboidrati	Carbohydrates	Glucides	0,43 g
di cui zuccheri	of which sugars	dont sucres	0,43 g
Proteine	Protein	Protéines	29,32 g
Sale	Salt	Sel	1,64 g

## Caratteristiche microbiologiche

## Microbiological features

## Caractéristiques microbiologiques

Parametri	Parameters	Paramètres	U.M. U.o.M. U.M.	Valori di riferimento	Reference values	Valeurs de référence
Coliformi totali	Total coliforms	Coliformes totaux	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Escherichia coli	Escherichia coli	Escherichia coli	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Staphylococcus a.	Staphylococcus a.	Staphylocoque doré	Ufc/g	< 100 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Salmonella	Salmonella	Salmonelle	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g		
Listeria m.	Listeria	Listériose	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g		

