



Azienda Agricola **Poli**

**Stagionati di capra**

**Puro Capra stagionato 90 gg**

**Aged goat cheeses**

**Pure aged goat cheese 90 days**

**Affinés de chèvre**

**Pur chèvre affiné pendant 90 jours**



**2200g**



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

#### Descrizione

Formaggio di media stagionatura di forma cilindrica, peso 2200 g. circa.  
Maturazione 90-120 giorni.

#### Ingredienti

LATTE di capra\*, sale marino, caglio microbico. Non contiene ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003.

\**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

Medium-aged cylindrical cheese, weighing approx. 2200 g. Ageing 90-120 days.

#### Ingredients

Goat's MILK\*, sea salt and microbial rennet. It does not contain any ingredients and/or technological adjuvants consisting of or deriving from GMOs and not subjected to GMO labelling, in compliance with EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

\**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 moyennement affiné de forme cylindrique, poids 2200 gr environ.  
Maturation 90-120 jours.

#### Ingédients

LAIT de chèvre\*, sel marin, présure microbienne. Ne contient pas d'ingrédients ni d'adjuvants technologiques composés ou dérivés d'OGM et n'est pas soumis à un étiquetage OGM selon les règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003.

\**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	Puro Capra stagionato 90 gg	Pure aged goat cheese 90 days	Pur chèvre affiné pendant 90 jours
Codice articolo	Item code	Code article	113		
Codice EAN	EAN code	Code EAN	8051128450220		
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	2200 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	18,795 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		
Staphilococcus 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		

