



Azienda Agricola **Poli**

*Custodi della tradizione
del buon formaggio di capra*

Freschi di capra
Mozzarelline Gocce di Capra Bio

Fresh goat's cheeses
Organic Goat Mozzarella Cherries

Frais de chèvre
Billes de Mozzarella de Chèvre Bio



CONTROLLO PREPARAZIONE
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.CU83



CONTROLLO DISTRIBUZIONE
Organismo di Controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore controllato N.E2827

Descrizione

Formaggio fresco di latte di capra a pasta filata, conservato in acqua di Governo dal delicato sapore, pasta soffice ed elastica. I bocconcini sono confezionati in atmosfera modificata in vasetto richiudibile e con coperchio salva aroma.

Ingredienti

LATTE di capra*, caglio microbico, fermenti, sale.
*ingrediente biologico - Agricoltura Italia

Conservazione

da 0°C a 4°C

Controllo

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Stabilimento

IT K8487 CE

Description

Fresh cheese made from goat milk stretched curd, preserved in brine with a delicate flavour and a soft and elastic texture. The bites are packed in modified atmosphere in a re-sealable jar and with an aroma preserving lid.

Ingredients

Goat's MILK*, microbial rennet, ferments and salt.
*organic ingredient - Agricoltura Italia

Preservation

0°C to 4°C

Control

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Facility

IT K8487 CE

Description

Fromage frais de lait de chèvre à pâte filée, conservé dans un milieu de couverture au goût délicat, à la pâte moelleuse et filante. Les bouchées sont conditionnées sous atmosphère modifiée en pot refermable avec couvercle préservateur d'arôme.

Ingrédients

LAIT de chèvre*, présure microbienne, ferments, sel.
*ingrédient biologique - Agriculture italienne

Conservation

entre 0°C et 4°C

Contrôle

IT BIO 009 N.CU83
IT BIO 006 N.E2827

Établissement

IT K8487 CE

Scheda logistica Logistics card Fiche logistique

Nome prodotto	Product name	Nom du produit	Mozzarelline Gocce di Capra Bio	Organic Goat Mozzarella Cherries	Billes de Mozzarella de Chèvre Bio
Codice articolo	Item code	Code article	109		
Codice EAN	EAN code	Code EAN	8051128450125		
Confezione	Package	Emballage	Vasetto ATM	CAP jar	Pot atmosphère
Shelf-life (gg)	Shelf-life (days)	Durée de conservation (jours)	20		
Peso netto	Net weight	Poids net	100 g		
Dimensione cartone (lpxh)	Carton dimensions (lwxh)	Dimension du carton (lpxh)	20x20x10 cm		
Confezioni per cartone	Packages per carton	Emballages par carton	4		

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutritional values per 100 g of product

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

Energia	Energy	Énergie	979 kJ – 234 kcal
Grassi	Fats	Lipides	17,83 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	dont acides gras saturés	10,74 g
Carboidrati	Carbohydrates	Glucides	0,95 g
di cui zuccheri	of which sugars	dont sucres	0,95 g
Proteine	Protein	Protéines	17,41 g
Sale	Salt	Sel	0,63 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	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	