



Azienda Agricola **Poli**

Stagionati di capra Scamorza affumicata di capra

Aged goat cheeses Smoked goat scamorza

Affinés de chèvre Scamorza fumée de chèvre



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

Descrizione

Formaggio a pasta filata di latte caprino biologico, maturazione naturale. Forma a pera con buccia edibile di colore giallo dorato. Prodotto affumicato naturalmente con fumo prodotto da combustione di trucioli di faggio dopo un breve periodo di asciugatura.

Ingredienti

LATTE di capra*, caglio, sale.
*ingrediente biologico -
Agricoltura Italia
Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione

da 0 a 4°C

Controllo

IT BIO 006 E2827

Stabilimento

IT 97 K 8487 CE

Description

Naturally aged, organic goat milk stretched-curd cheese. Pear-shaped with a golden-yellow edible peel. Naturally smoked product with smoke produced by combustion of beech chips after a short drying period.

Ingredients

Goat's MILK*, rennet and salt.
*organic ingredient - Agricoltura Italia
Allergens contained:
milk and derivatives.

Preservation

0 to 4°C

Control

IT BIO 006 E2827

Facility

IT 97 K 8487 CE

Description

Fromage à pâte filée de lait de chèvre biologique, à maturation naturelle. En forme de poire, à la croûte comestible de couleur jaune doré. Produit fumé naturellement avec de la fumée provenant de la combustion de copeaux de hêtre après une brève période de séchage.

Ingrédients

LAIT de chèvre*, présure, sel.
*ingrédient biologique -
Agriculture italienne
Allergènes présents: lait et dérivés.

Conservation

entre 0 et 4°C

Contrôle

IT BIO 006 E2827

Établissement

IT 97 K 8487 CE

Custodi della tradizione del buon formaggio di capra

Scheda logistica

Logistics card

Fiche logistique

Nome prodotto	Product name	Nom du produit	Scamorza affumicata di capra	Smoked goatscamorza	Scamorza fumée de chèvre
Codice articolo	Item code	Code article	107		
Codice EAN	EAN code	Code EAN	8051128450187		
Confezione	Package	Emballage	Sfusa	Unpacked	En vrac
Shelf-life (gg)	Shelf-life (days)	Durée de conservation (jours)	55		
Peso netto	Net weight	Poids net	200 g		
Dimensione cartone (lpxh)	Carton dimensions (lwxh)	Dimension du carton (lpxh)	60x40x13 cm		
Confezioni per cartone	Packages per carton	Emballages par carton	12		

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutritional values per 100 g of product

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

Energia	Energy	Énergie	1350 kJ – 324 kcal
Grassi	Fats	Lipides	22,95 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fatty acids	dont acides gras saturés	7,5 g
Carboidrati	Carbohydrates	Glucides	3,1 g
di cui zuccheri	of which sugars	dont sucres	3 g
Proteine	Protein	Protéines	26,36 g
Sale	Salt	Sel	0,83 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
Carica batt. totale	Carica batt. totale	Carica batt. totale	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Coliformi totali	Total coliforms	Coliformes totaux	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Lieviti	Yeasts	Levures	Ufc/g	< 100 in 2 su 5 / in 2 on 5 / dans 2 sur 5		
Muffe	Moulds	Moisissures	Ufc/g	Assente in 5 da 25 g / None in 5 x 25 g / Absent dans 5 de 25 g		
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 / None / Absent		