

# CROTTIN RICOPERTI CON UVETTA BRUNA

-Cod. FFRA086-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con uvetta bruna. Confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi.

## INGREDIENTI

**Formaggio** a base di **latte** di capra 70% (**latte** intero di capra, sale, **fermenti lattici**, caglio), uvetta bruna 30% (uvetta sultanina, agente di rivestimento: olio alimentare non idrogenato), conservante: sorbato di potassio.

**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Nouvelle Aquitaine
<b>Produttore:</b>	FR 24 451 001 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	no, ricoperto con uvetta bruna (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda da circa 5 cm di diametro e 80 g di peso, pasta compatta di colore bianco avorio, molle e ricoperta con pezzetti di uvetta bruna. Sapore delicato e dolce; il suo odore è tipico dei formaggi di latte di capra e della copertura.
<b>Stagionatura:</b>	circa 10 giorni
<b>Peso:</b>	circa 80 g (fisso). <b>Confezione da 6 pezzi.</b>
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 30 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	280 kcal / 1169 kJ
<b>Grassi</b>	15,1 g
<b>di cui saturi</b>	10,4 g
<b>Carboidrati</b>	24,6 g
<b>di cui zuccheri</b>	19,7 g
<b>Proteine</b>	10,5 g
<b>Sale</b>	0,7 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	60%
Sostanza Secca (SS):	33%
Materia Grassa (MG) assoluta:	15%
MG su SS:	45%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
Tossine stafilococciche: assenza in 25 g		

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).**

**Frutta a guscio.**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

