

Crottin ai mirtilli

-Cod. FFRA065-

Origine: **Francia** Regione: - **Aquitania**

Identificativo Cee: FR24-451 001 CE

Nomenclatura doganale: 04061080

1- Descrizione generale del prodotto

Piccoli formaggi da latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con frutta. Prodotti da oltre 30 anni nel cuore del Périgord. Ottimi come dessert..

2- Ingredienti

Latte di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale

Rivestimento: mirtilli secchi tagliati a metà, zucchero, agente di rivestimento (olio vegetale).

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: caprini freschi aromatizzati con frutta disidratata
- Caratteristiche della pasta: colore bianco, leggermente paglierino.
- Sapore: dolce derivante dalla frutta ma la base sempre leggermente acida
- Peso: ca. 80 g
- Rivestimento: edibile
- Stagionatura: ca. 10 gg.

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: n.a.

Materia grassa su estratto secco: 45,0%

Sale Cloruro di sodio: 0,4 g/100g

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Stafylococcus : <100 u.f.c./g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Escherichia coli: <10 u.f.c./g

Carica Batterica Totale: <10.000.000 ucf/g

Coliformi totali: <10 u.f.c./g

6- OGM

Non dichiarato

7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 245 Kcal 1.025 Kj

Proteine: 20,4%

Grassi : 18 %

Zuccheri: 0,4 %



8- Ingredienti allergenici (reg. UE n. 1169/2011)

Lista degli allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	si
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

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

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: Confezioni in MAP (atmosfera protettiva) da 6 pezzi.

Imballo finale: scatole di cartone

10- Modalità di consegna e di Conservazione

Trasporto: tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: $+2 \pm 6^{\circ}\text{C}$

Vendita: confezione intera da 6 pezzi

Modalità e temperatura di conservazione: conservare in frigo a T° da $+2^{\circ}\text{C}$ a $+6^{\circ}\text{C}$

Shelf-life: minimo 15 giorni dalla spedizione

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

