	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Robiola di capra	Rev00 del 07/03/2018	MS596



NOME PRODOTTO	ROBIOLA DI CAPRA		
DESCRIZIONE	Formaggio molle prodotto con latte caprino intero e pastorizzato		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta sottile, morbida con fioritura piumata e soffice. Pasta cremosa, omogenea di colore bianco. Sapore dolce e delicato.		
CODICE PRODOTTO	MS596	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 03 1829 CE

INGREDIENTI	Latte di capra, sale, caglio		
ALLERGENI	Come ingredienti:	Latte e derivati del latte (compreso lattosio)	
	Presenze in tracce:	-	

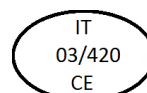
FORMATO	Forma quadrata di 280 g circa
DIMENSIONE [CM]	9,5x9,5x3
CONFEZIONAMENTO	Prodotto incartato con carta alimentare
SHELF LIFE	Consumarsi preferibilmente entro 35 giorni dal confezionamento
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Tra +1°C e +6°C


VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	1244 kj (299 kcal)
	Grasso	23,00 g
	di cui acidi grassi saturi	17,00 g
	Carboidrati	1,10 g
	di cui zuccheri	0,10 g
	Proteine	22,00 g
	Sale	0,69 g



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Robiola di capra	Rev00 del 07/03/2018	MS596

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Parametri	Limiti
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
	Salmonella spp.	assente in 25 g



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

