Date de création de FT: 04/11/2025
Dernière modification: 26/02/2026
v3.0

PRODOTTO	BUCHETTE DE CHEVRE AFFINEE 180G X6



Denominazione legale: Formaggio a pasta molle a base di LATTE di capra pastorizzato, MG/ES 50%.

Descrizione del prodotto: Formaggio di capra a crosta fiorita con crosta bianca vellutata, dalla pasta morbida, liscia, tenera e cremosa, con una consistenza più compatta al centro.

Caratteristiche organolettiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	SPAGNA	Codice articolo:	SAP 7337 - ARTE50010
Origine del latte:	UE	Nomenclatura Doganale:	04069092
Trattamento del latte:	PASTORIZZATO	Bollo CE	ES 15 008743/V UE
Tipo di latte:	CAPRA	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	7 gg	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza minima garantita al cliente	28 gg	Conservazione	Tra +1°C e + 8°C
Scadenza dopo l'apertura	7 gg	Conservazione dopo l'apertura:	Tra +1°C e + 8°C

Conservare avvolto dopo l'apertura

INGREDIENTI

Latte di capra pastorizzato (Origine: UE), sale, stabilizzante: E509, caglio, fermenti lattici (LATTE) e di stagionatura.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1279 KJ	Carboidrati	3,1 g
	308 kCal	Di cui zuccheri	0,7 g
Grassi:	25,3 g	Proteine	16,9 g
Di cui grassi saturi	17,7 g	Sale	1,2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
Salmonella	Assenza in 25g	E coli	< 100 UFC/g
Staphylococchi coag +	<10 UFC/g		

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	44-50 %	M.G.S.S	50%
Prodotto sottoposto ad essiccazione		-	
pH	4,2-4,6		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,18	0,187	125	47	47	8436547772360	
Collo	1,08	1,184	295	150	60	28436547772364	
Pallet	291,6	344,68	1200	800	1300		
UVC/colli		6	Colli/strati		18	Strati/pallet	15
UVC/pallet		1620	Colli /pallet		270		

8 impasse cricket, PAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com

Date de création de FT: 04/11/2025
Dernière modification: 26/02/2026
v3.0

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	NO	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazion	NO
Adatto per celiaci	YES	DOP/IGP	NO
Crosta edibile	YES		

ALLERGENI*

	Presenza volontaria	Absence	Tracce / contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO2		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

*In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3	Imballaggio 4	Imballaggio 5	
Tipologia di imballagio	Incarto					
Codifica	C/PAP 82					
Indicazioni per la raccolta	CARTA					
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune						

CONDIZIONI SPECIALI

-È responsabilità dell'acquirente informarsi sui requisiti in vigore nel Paese in cui il prodotto viene commercializzato, in particolare in termini di autorizzazione, criteri sanitari, etichettatura e smistamento.
-È responsabilità dell'acquirente verificare la compatibilità del prodotto dichiarato con l'uso che intende farne.
-**Se non riceviamo una risposta da parte vostra entro una settimana dal ricevimento di questa scheda tecnica, considereremo che l'avete accettata tacitamente.**

8 impasse cricket, PAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com