



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

CHICCA DI CAPRA

Pagina 1 di 4

1. Identificazione prodotto

Cod. articolo	H0719
Denominazione dell'articolo	Chicca di capra
Descrizione prodotto	Formaggio
Ingredienti	LATTE di capra , sale, caglio, f. lattici
Modalità di conservazione	Conservare da +4°C a +6°C
Shelf life (TMC dalla data di confezionamento)	45 giorni
Bollo CEE	IT 03 392 CE
Periodo minimo di stagionatura	10 giorni
Modalità di consumo	Consumo diretto
Origine del latte	Italia

2. Proprietà organolettiche

Aspetto esteriore	Pezzi parallelepipedi
Crosta	CROSTA NON EDIBILE , sottile di colore bianco
Pasta e consistenza	Uniforme, morbida
Colore	Bianca
Sapore	Gusto dolce
Odore	Caratteristico delicato

3. Proprietà chimico fisiche

Residuo secco %	53%
Contenuto di grassi %	26%
Contenuto di grassi su Residuo secco %	50%
Sale	1,5%

4. Parametri microbiologici

Coliformi totali	<100000 UFC/g
Escherichia coli	<1000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<1000 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

CHICCA DI CAPRA

Pagina 2 di 4

5. Informazioni Nutrizionali per 100 g di prodotto

	Medi per 100 g	% RI*
Valore energetico	370/1547kcal/kJ	18,5%
Grassi	26,5 g	37,8%
di cui acidi grassi saturi	19,6 g	98%
Carboidrati	1,5 g	0,5%
di cui zuccheri	1,5 g	1,6%
Proteine	26,9 g	54%
Sale	1,1 g	18,3%

RI*: assunzioni di riferimento medie giornaliere di un adulto medio (2000 kcal – 8400 kJ)

6. Allergeni secondo Reg. UE 1169/2011, allegato II

	Presenza nel prodotto	Descrizione allergene
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	NO	
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	LATTE
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti	NO	
Lupini e prodotti derivati	NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO	

7. Dichiarazione OGM

La Casera di Martinelli srl, in riferimento ai regolamenti CEE n°1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

CHICCA DI CAPRA

Pagina 3 di 4

8. Caratteristiche logistiche

Unità di vendita		Forme a peso variabile		
Materiale utilizzato per l'imballo primario		Film termoretraibile		
Dimensioni confezione in mm	Lunghezza	110		
	Larghezza	80		
	Altezza	50		
Peso netto confezione kg		0,570		
Tara kg		0,005		
Peso lordo confezione kg		0,575		
Codice EAN confezione		2000718		
Confezioni per cartone		6	12	24
Dimensioni cartoni mm	Lunghezza	405	415	410
	Larghezza	220	215	200
	Altezza	80	145	145
Caratteristiche cartone		Ondulato	Ondulato	Ondulato
Tipo cartone		Chiuso	Aperto	Chiuso
Peso netto cartone kg		3,42	6,84	13,68
Tara cartone kg		0,210	0,240	0,380
Peso lordo cartone kg		3,66	7,14	14,18
Codice EAN cartone		9808004538718		
Tipo pallet		Epal		
Tara pallet kg		24		
Dimensioni pallet mm	Lunghezza	1200		
	Larghezza	800		
	Altezza	200		
Numero cartoni per strato		10	10	10
Numero strati per bancale		10	6	4
Unità di vendita per strato		60	120	240
Numero cartoni per bancale		100	60	40



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

CHICCA DI CAPRA

Pagina 4 di 4

Peso netto bancale kg	342	411	547
Tara kg (confezione + cartoni + bancale)	48	42	44
Peso lordo bancale kg	390	453	591
Unità di vendita per bancale	600	720	960