

SCHEMA TECNICA
- Rubeola -

Descrizione	Formaggio a coagulazione lattica, facilmente spalmabile, dal gusto delicato. Ha una leggera acidità naturale e l'aroma tipico del latte di capra.		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> - Latte caprino, vaccino - Caglio - Sale - Fermenti Lattici selezionati 		
Allergeni	Latte e fermenti lattici selezionati		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta morbida, finemente granulosa	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> delicato, leggermente acidulo
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti
Trattamenti	Assenti		
Aspetto	<i>Forma:</i> rettangolare	<i>Peso:</i> 350 gr / 500 gr	<i>Crosta:</i> assente
Confezionamento	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
Imballo	/		
Conservazione	massimo +4°C		
Shelf life	15 giorni		
Stagionatura	5 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 263 - KJ 1104	<i>Grassi:</i> g 21 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 18,5	<i>Carboidrati:</i> g 2,2 <i>di cui Zuccheri:</i> g 2
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 15,9	<i>Sale:</i> g 0,6