

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	FORMAGGIO NERO	SCHEDA 1



PRODOTTO	"FORMAGGIO NERO"
SEDE STABILIMENTO	VIA MINIERA POZZO NUOVO 92021 ARAGONA AG
PRODUTTORE	MODICA SALVATORE S.R.L.
SEDE LEGALE	VIA SIRIO, 9 92100 AGRIGENTO
DESCRIZIONE PRODOTTO	
CARATTERISTICHE	Formaggio pecorino semistagionato . Formaggio a pasta semidura ed elastica con piccole occhiature sparse.
PEZZATURA	da kg 5,500 a 6,500
CROSTA	rugosa ricoperta di uno strato di un mix di oli vegetali e aromi priva di fenditure, spaccature e muffature.
SAPORE	malgrado la non eccessiva stagionatura il gusto e' piccantino, legiarmente salato particolarmente consistente in bocca.
ODORE	L'odore che si percepisce è un mix di aromi naturali gradevoli
COLORE	Bianco paglierino caratteristico
INGREDIENTI	LATTE ovicaprino pastorizzato, LATTE pastorizzato, sale, caglio pepe in superficie OLI VEGETALI e fermenti lattici vivi.
SHELF-LIFE	365 dalla data di confezionamento
CONSERVAZIONE	In frigo da 0 a +4°C

ALLERGENI	LATTE E DERIVATI (LATTOSIO)
------------------	------------------------------------

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO	
CONFEZIONE IMBALLO PRIMARIO	Buste sottovuoto in polipropilene (per usi alimentari)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none"> - Coliformi totali - E.Coli - Stafilococco coag - Listeria monocytogenes - Salmonella spp - Enterobatteriacee 	<ul style="list-style-type: none"> < 10 < 10 < 10 Assente Assente <100 	<ul style="list-style-type: none"> ufc/g ufc/g ufc/g in 25 g in 25 g ufc/g
PARAMETRI CHIMICO-FISICI	<ul style="list-style-type: none"> - Umidità - Grassi tal quale - Proteine tal quale - Carboidrati - Ceneri 	<ul style="list-style-type: none"> 39,8 30,0 22,3 3,5 4,4 	<ul style="list-style-type: none"> % % % % %

VALORI NUTRIZIONALI		
- Valore energetico KCal	373	100 gr
- Valore energetico KJoule	1549	100 gr