

|   |  |          |
|---|--|----------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO                    | 04/02/15 |
|   | <b>FORMAGGIO PRIMO SALE<br/>AFFUMICATO</b> | SCHEDA 1 |



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>             | <b>"FORMAGGIO PRIMO SALE AFFUMICATO"</b>  |
| <b>SEDE STABILIMENTO</b>    | <b>VIA MINIERA POZZO NUOVO 92021 ARAGONA AG</b>   |
| <b>PRODUTTORE</b>           | <b>MODICA SALVATORE S.R.L.</b>  |
| <b>SEDE LEGALE</b>          | <b>VIA SIRIO, 9<br/>92100 AGRIGENTO</b>   |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> |   |
| <b>CARATTERISTICHE</b>      | Formaggio pecorino primo sale il prodotto si presenta a pasta semidura ed elastica , con unghiate poco evidenti, assenti le occhiate. Sottoposto ad affumicatura acquista, con consistenza in bocca granulosa e gommosa |
| <b>PEZZATURA</b>            | Forma cilindrica da kg 0,900/ 1,100   |
| <b>CROSTA</b>               | Rugosa priva di fenditure, spaccature e muffature e affumicata  |
| <b>SAPORE</b>               | Gusto amaro e sapore aromatico caratteristico   |
| <b>ODORE</b>                | Affumicato  |
| <b>COLORE</b>               | Colore marrone chiaro all'esterno e leggermente paglierino all'interno  |
| <b>INGREDIENTI</b>          | LATTE ovicaprino pastorizzato, LATTE pastorizzato, sale, caglio , fermenti lattici vivi e rivestimento di aromatizzante di affumicatura .   |
| <b>SHELF-LIFE</b>           | 365 giorni dalla data di confezionamento.   |
| <b>CONSERVAZIONE</b>        | In frigo da 0 a +4°C  |

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>ALLERGENI</b> | <b>LATTE E DERIVATI (LATTOSIO)</b> |
|------------------|------------------------------------|

| <b>CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO</b>  |  |
|--|--|
| <b>CONFEZIONE<br/>IMBALLO PRIMARIO</b> | Buste sottovuoto in polipropilene (per usi alimentari) |

| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b> |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>PARAMETRI<br/>MICROBIOLOGICI</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coliformi totali</li> <li>- E.Coli</li> <li>- Stafilococco coag</li> <li>- Listeria monocytogenes</li> <li>- Salmonella spp</li> <li>- Enterobatteriacee</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 10</li> <li>&lt; 10</li> <li>&lt; 10</li> <li>Assente</li> <li>Assente</li> <li>&lt;100</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ufc/g</li> <li>ufc/g</li> <li>ufc/g</li> <li>in 25 g</li> <li>in 25 g</li> <li>ufc/g</li> </ul> |
| <b>PARAMETRI<br/>CHIMICO-FISICI</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umidità</li> <li>- Grassi tal quale</li> <li>- Proteine tal quale</li> <li>- Carboidrati</li> <li>- Ceneri</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>37,2</li> <li>33,8</li> <li>22,2</li> <li>2,8</li> <li>4,0</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> </ul>  |

| <b>VALORI NUTRIZIONALI</b>        |      |        |
|-----------------------------------|------|--------|
| - <b>Valore energetico KCal</b>   | 402  | 100 gr |
| - <b>Valore energetico KJoule</b> | 1636 | 100 gr |