

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	FORMAGGIO PRIMO SALE BIANCO NATURALE	SCHEDA 1



PRODOTTO	" FORMAGGIO PRIMO SALE BIANCO NATURALE"
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 primo sale, il prodotto si presenta a pasta semidura ed elastica , con unghiate poco evidenti, assenti le occhiature.
PEZZATURA	Forma cilindrica aventi i seguenti formati : da kg 0,900 / 1,100 o da kg 2,500 / 3,500 o da kg 5,500 / 6,500
CROSTA	Rugosa priva di fenditure, spaccature e muffature
SAPORE	Gusto salato con consistenza in bocca granulosa e gommosa.
ODORE	Si percepisce un odore lattico tendente al burro
COLORE	colore giallo chiaro uniformemente sul tutto il prodotto
INGREDIENTI	Latte ovicaprino pastorizzato, Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici vivi.
SHELF-LIFE	365 giorni 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< 10AssenteAssente<100	<ul style="list-style-type: none">ufc/gufc/gufc/gin 25 gin 25 gufc/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">38,033,022,22,54,3	<ul style="list-style-type: none">%%%%%

VALORI NUTRIZIONALI

- Valore energetico KCal	396	100 gr
- Valore energetico KJoule	1641	100 gr