

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	<b>FORMAGGIO PRIMO SALE CON PEPERONCINO</b>	SCHEDA 1



<b>PRODOTTO</b>	<b>"FORMAGGIO PRIMO SALE CON PEPERONCINO"</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 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.
<b>PEZZATURA</b>	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
<b>CROSTA</b>	Rugosa priva di fenditure, spaccature e muffature
<b>SAPORE</b>	Gusto salato con consistenza in bocca granulosa e gommosa.
<b>ODORE</b>	Si percepisce un odore lattico tendente al burro
<b>COLORE</b>	colore giallo chiaro uniformemente sul tutto il prodotto
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> ovicaprino pastorizzato, <b>Latte</b> pastorizzato, peperoncino spezzettato 1%, sale, caglio e fermenti lattici vivi.
<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 IMBALLO PRIMARIO</b>	Buste sottovuoto in polipropilene (per usi alimentari)

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>			
<b>PARAMETRI 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 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>43.10</li> <li>27,80</li> <li>21,60</li> <li>2,70</li> <li>4,80</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>	347	100 gr
- <b>Valore energetico KJoule</b>	1.441	100 gr