



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

04/02/15

**FORMAGGIO PRIMO SALE
CON RUCOLA**

SCHEDA 1



| | |
|-----------------------------|--|
| PRODOTTO | "FORMAGGIO PRIMO SALE CON RUCOLA" |
| 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, rucola 1%, 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 < 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"> 37,50 33,50 22,40 2,50 4,10 | <ul style="list-style-type: none"> % % % % % |

| VALORI NUTRIZIONALI | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| - Valore energetico KCal | 390 | 100 gr |
| - Valore energetico KJoule | 1.647 | 100 gr |