

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	<b>FORMAGGIO RAGUSANO FRESCO E STAGIONATO</b>	



<b>PRODOTTO</b>	<b>"FORMAGGIO RAGUSANO FRESCO E STAGIONATO"</b>
<b>SEDE STABILIMENTO</b>	VIA MINIERA POZZO NUOVO 92021 ARAGONA AG
<b>PRODUTTORE</b>	MODICA SALVATORE S.R.L.
<b>SEDE LEGALE</b>	VIA SIRIO, 9 92100 AGRIGENTO
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	
<b>CARATTERISTICHE</b>	Formaggio a pasta filata
<b>PEZZATURA</b>	da kg 12,500 a 14,500
<b>CROSTA</b>	Giallo intenso liscia e compatta, tendente al marrone all'avanzare della stagionatura
<b>SAPORE</b>	Decisamente gradevole, dolce saporito tendente al piccante all'avanzare della stagionatura
<b>ODORE</b>	Si percepisce un odore lattico tendente al burro
<b>COLORE</b>	Il colore della pasta è bianca tendente al giallo all'avanzare della stagionatura.
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
<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>
------------------	------------------------------------

### CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

<b>CONFEZIONE IMBALLO PRIMARIO</b>	Buste sottovuoto in polipropilene (per usi alimentari)
--	--

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carica Batterica totale</li> <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>≤ 500 x 10</li> <li>≤ 2000</li> <li>≤ 10</li> <li>≤ 100</li> <li>Assente</li> <li>Assente</li> <li>≤100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ufc/g</li> <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>- Grasso sul secco</li> <li>- Sostanza secca</li> <li>- Attivita' dell'acqua</li> <li>- Ceneri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g 38,0 ± 2</li> <li>g 48,0 ± 2</li> <li>g 62,00 ± 2</li> <li>&lt; 0,96</li> <li>1.0 ± 0.2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> <li>%</li> </ul>

### VALORI NUTRIZIONALI

- <b>Valore energetico</b>	<b>243</b>	Kcal/100g
- <b>Valore energetico</b>	<b>1019</b>	KJ/100g