

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	FORMAGGIO STAGIONATO BIANCO NATURALE	SCHEDA 1



PRODOTTO	"FORMAGGIO STAGIONATO 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 stagionato . Formaggio a pasta dura, ma non troppo, elastica con piccole occhiature sparse.
PEZZATURA	da kg 5,500 a 6,500 o da kg 13,500 a 15,500
CROSTA	rugosa ricoperta di fenditure, spaccature e muffature.
SAPORE	la naturale stagionatura, che vada da sei ai nove mesi, da un gusto piccante, ma non tanto, legiaramente salato particolarmente consistente in bocca.
ODORE	L'odore che si percepisce è tipico del pecorino staginato
COLORE	Bianco paglierino caratteristico
INGREDIENTI	LATTE ovicaprino pastorizzato, LATTE pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici vivi.
SHELF-LIFE	365 dalla data di confezionamento
CONSERVAZIONE	In frigo da 0 a +8°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"> 33,00 34,00 25,00 2,20 5,80 	<ul style="list-style-type: none"> % % % % %

VALORI NUTRIZIONALI		
- Valore energetico KCal	415	100 gr
- Valore energetico KJoule	1.721	100 gr