

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	04/02/15
	<b>PROVOLE</b>	



<b>PRODOTTO</b>	<b>"PROVOLE"</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 a pasta filata di latte vaccino
<b>PEZZATURA</b>	Forma a pera 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>	Giallo liscia e compatta, tendente al giallo intenso 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>	<b>Latte</b> vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio, cagliata di latte vaccino.
<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>- <b>Carica Batterica totale</b></li> <li>- <b>Coliformi totali</b></li> <li>- <b>E.Coli</b></li> <li>- <b>Stafilococco coag</b></li> <li>- <b>Listeria monocytogenes</b></li> <li>- <b>Salmonella spp</b></li> <li>- <b>Enterobatteriacee</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; <b>500.000</b></li> <li>&lt; <b>100</b></li> <li>&lt; <b>10</b></li> <li>&lt; <b>100</b></li> <li><b>Assente</b></li> <li><b>Assente</b></li> <li>&lt;<b>100</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ufc/g</b></li> <li><b>ufc/g</b></li> <li><b>ufc/g</b></li> <li><b>ufc/g</b></li> <li><b>in 25 g</b></li> <li><b>in 25 g</b></li> <li><b>ufc/g</b></li> </ul>
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Umidità</b></li> <li>- <b>Grassi tal quale</b></li> <li>- <b>Sostanza secca</b></li> <li>- <b>Grasso sul secco</b></li> <li>- <b>Ph</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>49,0 ± 2</b></li> <li><b>24,0 ± 1</b></li> <li><b>49,0 ± 2</b></li> <li><b>49,0 ± 2</b></li> <li><b>5,35 ± 2</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>%</b></li> <li><b>%</b></li> <li><b>%</b></li> <li><b>%</b></li> <li><b>%</b></li> </ul>

