



# CACIOTTA NATURÈ

Formaggio di breve stagionatura, morbido e con crosta ci colore giallo paglierino.



## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio. A richiesta, peperoncino.

## CARATTERISTICHE NUTRITIVE

<b>Valore energetico</b>	308 Kcal. 1288 Kj.
<b>Grassi</b>	24.3 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	15.1 g
<b>Carboidrati</b>	1.3 g
<b>di cui zuccheri</b>	1.3 g
<b>Proteine</b>	20,5 g
<b>Sale</b>	1.3 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITÀ DI MISURA</b>	<b>VALORI MEDI</b>
<b>Umidità</b>	%	55 - 60
<b>Proteine</b>	%	20 - 22
<b>Grasso s/s</b>	%	> 20
<b>Ceneri</b>	%	2.5 - 3.0
<b>NaCl</b>	%	0.5 - 1.5
<b>Fosfatasi</b>	N/P	Negativa

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>PARAMETRI</b>	<b>U.D.M.</b>	<b>VALORE OBIETTIVO</b>	<b>LIMITI DI ACCETTABILITÀ</b>	<b>LIMITI DI RIFIUTO</b>
Stafilococcuscoagulasi +	ufc/g	0	<10	>100 (*)

## MICRORGANISMI PATOGENI

<b>Salmonella sp.</b>	ufc/25 g	0	0	1
<b>Listeria monocytogenes</b>	ufc/25 g	0	0	1

(\*) Con valori di Stafilococcus aureus superiori a  $10^5$  ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococciche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

<b>FORMA E PEZZATURA</b>	Cilindrica KG. 1,100 circa Cilindrica KG. 1,900 circa
<b>CONTROLLO QUALITÀ</b>	Regolamento (CE) N. 852/2004 Regolamento (CE) N. 853/2004 Regolamento (CE) N. 854/2004 Regolamento (CE) N. 1662/2006 Regolamento (CE) N. 1663/2006 Regolamento (CE) N. 1441/2007

<b>STOCCAGGIO</b>	+ 4°C / +6°C
<b>TRASPORTO</b>	+ 4°C / +6°C
<b>ALLERGENI</b>	LATTE (incluso il lattosio)
<b>SHELF LIFE</b>	60 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.