

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

MICRORGANISMI PATOGENI

Salmonella sp.	ufc/25 g	0	0	1
Listeria monocytogenes	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.

FORMA E PEZZATURA	Cilindrica KG. 1,100 circa Cilindrica KG. 1,900 circa
CONTROLLO QUALITÀ	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

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

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.