

GIUNCATA BIANCA E CON RUCOLA

Formaggio ottenuto dalla coagulazione presamica di latte di vacca.



INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, coagulante del latte e, a richiesta, rucola.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	211 Kcal. 881 Kj.
Grassi	16.3 g
di cui acidi grassi saturi	9.8 g
Carboidrati	1.5 g
di cui zuccheri	1.5 g
Proteine	14,5 g
Sale	1.1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	% p/p	71-75
Proteine	% p/p	13-17
Grasso s/s	% p/p	14-18
Ceneri	% p/p	2.5-3.0
pH		6.0-6.5
NaCl	% p/p	0.3-1.2
Fosfatasi	N/P	Negativa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

MICROORGANISMI 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 stafilococche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

FORMA E PEZZATURA	Rettangolare e Cilindrica da kg 2 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	10 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.