



# MANTECA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acido/presamica del latte vaccino a maturazione rapida esterno e cuore di burro interno.



## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, cagliata di LATTE, burro, sale, fermenti lattici e caglio.  
Regolatore di acidità: acido lattico.

## CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	429 Kcal. 1794 Kj.
<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi	40,6 g 27,8 g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0,6 g 0,6 g
<b>Proteine</b>	15,4 g
<b>Sale</b>	1,3 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U. d. M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ		LIMITI DI RIFIUTO	
			MIN	MAX	MIN	MAX
<b>Solidi totali</b>	%	44.0	40.0	48.0	37.0	51.0
<b>Umidità</b>	%	56.0	53.0	59.0	49.0	63.0
<b>Grasso</b>	%	41.0	39.0	45.0	35.0	50.0
<b>Proteine</b>	%	15.0	13.0	22.0	11.0	25.0
<b>Grasso/ss</b>	%	46.0	43.0	49.0	41.0	51.0
<b>NaCl</b>	%	2,0	1.5	3,0	1,0	3.5
<b>pH</b>	//	5.95	5.75	6.1	5.65	6.15

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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

### MICRORGANISMI PATOGENI

MICRORGANISMO	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
<b>Salmonella sp.</b>	ufc/25 g	0	0	1
<b>Listeria monocytogenes</b>	ufc/25 g	0	0	1

### AFLATOSSINA

<b>Aflatossina M1</b>	< 0,05 µg/kg sulle materie prime in ingresso (Reg UE 165/2010) e sul latte
<b>Aflatossina M1</b>	<100 µg/kg sul prodotto finito

<b>FORMA E PEZZATURA</b>	Circa 350gr
<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>	21 giorni
<b>ORIGINE LATTE</b>	Latte di Paesi UE Paese di trasformazione: ITALIA

**Il prodotto può essere consumato da TUTTI.**