

PROVOLA

Formaggio stagionato a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte vaccino, formato tradizionalmente a mano.

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici e caglio.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	294 Kcal. 1229 Kj.
Grassi	22,0 g
di cui acidi grassi saturi	13,5 g
Carboidrati	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	24,0 g
Sale	3,5 g

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

FORMA E PEZZATURA	CIRCA 2 KG CIRCA 4 KG CIRCA 5 KG
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	12 mesi

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.