

# PROVOLA MURIGIANA BIANCA E AFFUMICATA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acida/presamica del latte, di colore bianco madreperlaceo/giallo paglierino.

## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, caglio e siero innesto.

## CARATTERISTICHE NUTRITIVE

<b>Valore energetico</b>	296 Kcal. 1237 Kj.
<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi	22.9 g 15.3 g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0.8 g 0.8 g
<b>Proteine</b>	21.6 g
<b>Sale</b>	1.8 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>	%	20.0	17.0	23.0	16.0	25.0
<b>Proteine</b>	%	19.0	17.0	22.0	16.0	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>Stafilococcus coagulans +</b>	ufc/g	0	<10	>100 (*)

(\*) Con valori di *Stafilococcus aureus* superiori a 10<sup>6</sup> ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococciche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

## MICROORGANISMI PATOGENI

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

<b>FORMA E PEZZATURA</b>	SCAMORZA g 350 circa OVOLINA g 30 circa BASTONCINO g 30 circa SCHIACCIATINE g 125 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>	21 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.

Il prodotto affumicato ha le stesse caratteristiche, salvo l'affumicatura più o meno marcata fatta per immersione in AROMA di FUMO.