

# SFOGLIA

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



## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, caglio e siero innesto. Regolatore di acidità: acido lattico.

### CARATTERISTICHE NUTRITIVE

<b>Valore energetico</b>	244 Kcal. 1020 Kj.
<b>Grassi</b> <b>di cui acidi grassi saturi</b>	19.1 g 11.5 g
<b>Carboidrati</b> <b>di cui zuccheri</b>	0.8 g 0.8 g
<b>Proteine</b>	17,5 g
<b>Sale</b>	1.0 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U. d. M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ		LIMITI DI RIFIUTO	
			MIN	MAX	MIN	MAX
<b>Solidi totali</b>	%	37.0	35.0	39.0	33.0	41.0
<b>Umidità</b>	%	63.0	61.0	65.0	59.0	66.0
<b>Grasso</b>	%	17.0	15.0	//	14.0	//
<b>Proteine</b>	%	17.0	15.0	//	14.0	//
<b>Grasso/ss</b>	%	46.0	43.0	//	42.0	//
<b>NaCl</b>	%	0.9	0.6	1.1	0.4	1.2
<b>pH</b>	//	5.95	5.4	6.0	5.35	6.1

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

#### MICRORGANISMI PATOGENI

<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

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

<b>FORMA E PEZZATURA</b>	Sfoglia 0.500gr
<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>	12 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.