

Formaggio a pasta semi-dura.

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, fermenti, sale, caglio.

Allergene: LATTOSIO

Origine latte: Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr.

Energia	1004 Kj-239 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	18,1 g 8,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,5 g 1,6 g
Fibra	0,00 g
Proteine	21,1 g
Sale	2,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U.d.M.	VALORE OBIETTIVO
Umidità	%	27,30
Sostanza Secca	%	10,80
Ceneri	%	4,20
pH	//	5,73

STOCCAGGIO	+0°C / +4°C
TRASPORTO	+0°C / +4°C
SHELF LIFE	60 giorni
FORMA E PEZZATURA	1,0kg – 2,0 kg

ANALISI MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Soddisfacente	Accettabile	Non soddisfacente
Strafilococchi coagulasi positivi	UFC/gr	<100	$10^2 \leq x < 10^3$	$\geq 10^3$
E.coli β-glucuronidasi positivi	UFC/gr	<100	$10^2 \leq x < 10^3$	$\geq 10^3$
Escherichia coli O157	UFC/25gr	Assente		Presente
Listeria monocytogenes	UFC/gr	Assente		Presente
Salmonella spp.	Presente/non rilevabile su 25 gr	Non rilevabile		Presente

AFLATOSSINA

Aflatossina M1	< $\mu\text{g}/\text{kg}$ 0,050 sulle materie prime in ingresso (Reg UE 165/2010) e sul latte
-----------------------	---

CONTROLLO E QUALITA'	Reg. (CE) N. 852/2004;853/2004;854/2004;1662/2006;1663/2006;1441/2007
-----------------------------	---