

Formaggio fresco a pasta filata.

## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, fermenti, sale e caglio.

Correttore di acidità: Acido Citrico.

Allergene: LATTOSIO

Origine latte: Italia

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr.

Energia	742 Kj-177 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	13,0 g 7,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,2 g 1,3 g
Fibra	0,00 g
Proteine	15,9 g
Sale	2,2 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U.d.M.	VALORE OBIETTIVO
Umidità	%	63,74
Sostanza Secca	%	46,0
Ceneri	%	0,9
pH	//	5,95

STOCCAGGIO	+0°C / +4°C
TRASPORTO	+0°C / +4°C
SHELF LIFE	12 giorni
FORMA E PEZZATURA	250gr- 400gr

## 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 $\beta$ -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
----------------------	---