

GIUNCATA BIANCA E CON RUCOLA



GIUNCATA BIANCA: Formaggio fresco.

GIUNCATA CON RUCOLA: Formaggio fresco con rucola 2%.

INGREDIENTI

GIUNCATA BIANCA: LATTE pastorizzato, sale e caglio.

GIUNCATA CON RUCOLA: LATTE pastorizzato, sale, caglio, rucola 2%

Allergene: LATTOSIO

Origine latte: Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr.

Energia	488 Kj-116 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	9,1 g 6,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,2 g 1,2 g
Fibra	0,00 g
Proteine	8,6 g
Sale	2,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U.d.M.	VALORE OBIETTIVO
Umidità	%	67,58
Sostanza Secca	%	19,29
Ceneri	%	2,16
pH	//	6,52

STOCCAGGIO	+0°C / +4°C
TRASPORTO	+0°C / +4°C
SHELF LIFE	10 giorni
FORMA E PEZZATURA	2,0 kg circa

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
----------------------	---