

# STRACCIATELLA



Formaggio fresco a pasta filata, sfilacciato a mano, con aggiunta di panna pastorizzata.

## INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, PANNA pastorizzata, fermenti, sale e caglio.

Correttore di acidità: Acido Citrico.

Allergene: LATTOSIO

Origine latte: Italia

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr.

Energia	1225 Kj-292 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	25,9 g 12,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,1 g 1,4 g
Fibra	0,00 g
Proteine	19,1 g
Sale	2,0 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U.d.M.	VALORE OBIETTIVO
Umidità	%	57,86
Sostanza Secca	%	42,14
Ceneri	%	2,78
pH	//	6,21

STOCCAGGIO	+0°C / +4°C
TRASPORTO	+0°C / +4°C
SHELF LIFE	10 giorni
FORMA E PEZZATURA	CONFEZIONE DA 300gr- 1000gr

## 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
----------------------	---