

SCHEDA TECNICA PRODOTTO	CASEIFICIO CARANI	Data: 25/08/2015 Revisione: 00
----------------------------	--------------------------	-----------------------------------

DENOMINAZIONE: **FORMAGGIO SALATO**

DEFINIZIONE: Formaggio fresco ottenuto da **latte** fresco vaccino pastorizzato

COMPOSIZIONE: **Latte**, caglio, sale, fermenti lattici

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g

Energia	kJ	999
	kcal	240
Grassi	g	18
di cui acidi grassi saturi	g	13
Carboidrati	g	3,6
di cui zuccheri	g	3,2
Proteine	g	16
Sale	g	2,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		6,51
Aw		0,975
Fosfatasi		Negativa
<i>Enterobacteriaceae</i>	UFC/g	95
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	40
<i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aflatossina M1	µg/Kg	<0,050 (analisi sul latte di massa)
Filth-test	n°/50g	N.R.

CARATTERISTICHE FISICHE

STOCCAGGIO	T° ≤ +4°C
TRASPORTO	T° ≤ +4°C
FORMA	Rotonda
DIMENSIONI	Scalzo: 13 cm Diametro: 18 cm
PESO	3 kg c.a.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

STRUTTURA DELLA PASTA	Compatta e morbida
COLORE DELLA PASTA	Bianco
AROMA E SAPORE	Delicato fresco