

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

RUSTICHELLO PAMI

1. DESCRIZIONE

formaggio semiduro con contenuto grasso 40% in s.s.

2. INGREDIENTI

latte, fermenti lattici, sale, caglio, crosta non edibile

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

aspetto esterno: crosta strutturata

aspetto interno: pasta chiusa, colore bianco-giallino

consistenza: compatta, leggermente friabile

sapore: aromatico, piccante

odore: aromatico

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

standard metodo

residuo secco: 62 % VDLUFA 35:4 / FOODSCAN

umidità: 38 % calcolato

grasso: 25 % VDLUFA C15.3.8 / FOODSCAN

grasso s.s.: min 40 % calcolato

NaCl: 1,9 – 2,5 % Van der Burg

pH: 4,90 – 5,30 potenziometrico

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

metodo

coliformi: < 1000/g VDLUFA M 7.2.3

E.Coli: < 10/g § 35 LMBG

muffe/lieviti: < 1000/g VDLUFA M 7.72

stafilococcus aureus: < 100/g § 35 LMBG

salmonelle: neg. in 25 g § 35 LMBG

listeria monocytogenes: neg. in 25 g § 35 LMBG

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1469 KJ / 353 kcal

proteine: 32 g

carboidrati: 0,0 g

grasso: 25 g

7. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto.

Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 giorni ad una temperatura di +6° / +10°C. Dopodichè potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

8. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE.