



Logistica alimentare

SBRINZ SVIZZERO

Descrizione

Generalità: formaggio svizzero

Formato: forme rotonde e piatte con un'altezza di 10-14 cm. e un diametro di 50-70 cm.

Crosta: naturale; dura; asciutta

Pasta: dura; color avorio fino a giallo chiaro, senza occhiatura o occhiatura scarsa fino ad un diametro di 0,5 cm.

Colore: bianco o paglierino

Sapore, Aroma, Odore: pieno; intenso

Peso medio unità di vendita (Kg): 40

Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%): 35

Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%): 46

Ingredienti: **latte**, sale, caglio;

Allergeni: latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj): 420/1750

Proteine (g): 30

Carboidrati (g): assenti

Grassi (g): 33

Conservazione (°C): 5°C (+/- 3 °C)

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g): 1.000.000

Coliformi totali (ufc/g): 10.000

Escherichia Coli (ufc/g): 1.000

Salmonella spp. (ufc/25g): assente

Listeria Monocytogenes (ufc/25g): assente

Staffilococco Aureo (ufc/g): 1.000

Lieviti (ufc/g): 10.000

Muffe (ufc/g): 1.000