

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione: **FORMAGGIO CAPRA STAGIONATO da 2,6 kg ca.**

### 1- DEFINIZIONE PRODOTTO

Formaggio caprino da tavola, prodotto da latte pastorizzato, con stagionatura minima di 3 mesi.

### 2- INGREDIENTI

Latte caprino intero pastorizzato, sale e caglio.

### 3- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

• Forma: cilindrica. • Crosta: liscia e consistente. • Colore esterno: da marron chiaro a scuro. • Colore della pasta: giallo paglierino. • Occhiatura: rada. • Odore e aroma: di animale con la stagionatura. • Sapore e sensazioni in bocca: leggermente piccante. • Struttura e consistenza: friabile.

### 4- ALLERGENI

Latte e derivati (compreso il lattosio).

### 5- OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

### DETERMINAZIONE UNITA' DI MISURA LIMITE DI RIFERIMENTO

#### 6.1 REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali UFC/g < 10

Enterobatteriacee UFC/g < 10

Stafilococchi coagulasi + UFC/g < 10

Salmonella spp. /25 g Assente

Listeria monocytogenes /25 g Assente

### DETERMINAZIONE UNITA' DI MISURA LIMITE DI RIFERIMENTO

#### 6.2 REQUISITI CHIMICI

pH 5,05 - 5,15

Umidità % 34

Lipidi % s.s. 40

Proteine % 25 - 27

Cloruro di sodio % 2,20

### 7- VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI / 100 g)

Valore energetico 432 kcal 1791 kJ; Proteine 26,0 g; Carboidrati < 1 g; Grassi 36,0 g.

### 8- CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO

Il formaggio viene confezionato in forme intere su imballi di cartone.

### 9- SHELF-LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto ha una shelf life di 60 giorni alla consegna per le forme intere, da conservare in deposito ad una temperatura compresa tra + 6 °C e + 12 °C e durante il trasporto conservare ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C.

### 10- TRATTAMENTO SUPERFICIALE

Formaggio a crosta non edibile, trattato in superficie con conservanti: Sorbato di calcio (E203), natamicina (E235) e con coloranti: Caramello solfito-ammoniacale (E150d), annatto, bissina, norbissina (E160b).