

MISTO PECORA



PRODOTTO

Denominazione	Caciotta Mista
Descrizione	Formaggio a pasta dolce con breve stagionatura inferiore a 60 giorni prima della spedizione
Revisione	Revisione 04 del 09/12/2016

INGREDIENTI

Latte vaccino e latte di pecora in percentuali variabili, caglio, sale, fermenti lattici.

CONSERVANTE SULLA CROSTA

Sorbato di calcio, pimaricina, concentrato di pomodoro (Se previsto dalla tipologia di lavorazione Es. Formaggio a crosta rossa)

CONFEZIONAMENTO

Modalità di conservazione	Refrigerazione a +8/10°C
Termine minimo di conservazione (TMC)	60 Giorni dal confezionamento senza interruzione della catena di freddo
Confezionamento	Previsto su pezzatura da 500g con busta protettiva idonea per alimenti

MODALITA' DI CONSUMO

Formaggio da tavola a crosta non edibile.

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA UTILIZZATA

Latte ovino e bovino di raccolta di zona montana e limitrofe in ottemperanza ai parametri previsti dalla normativa in vigore

ALLERGENI

Prodotto a base di latte. Non sono usati o manipolati in azienda ulteriori prodotti allergenizzanti come da allegato III bis modificato dalla direttiva 2006/142/CE e 2007/68/CE e i suoi aggiornamenti.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vedi allegato flusso di processo

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Parametro	Valore
Valore Energetico	348,15 kcal
Valore Energetico	1443,80 kj
Proteine	21,79g
Lipidi	27,87g
di cui acidi grassi saturi	18,36g
Carboidrati	2,39g
di cui zuccheri	1,40g
Sale	1,57g

VALORI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore
Enterococchi (ufc/g)	< 10 ³
Enterobatteri VRBLG a 22°x72 Ore	< 5x10 ²
Escherichia Coli (ufc/g)	< 50
Stafilococchi Coag+ Term+ (ufc/g)	< 10
Salmonella in 25g	Assente
Clostridi S.R. (ufc/g)	< 5
Muffe (ufc/g)	< 5x10 ²
Lieviti (ufc/g)	< 10 ³
Listeria monocytogenes in 25g	Assente

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Descrizione	
Pasta	Compatta con limitata acchiatura
Forma	Cilindrica con scalzo (Tipo Senese)
Colore	Bianco o paglierino
Sapore	Dolce e caratteristico
Pezzatura	Da 1300g a max 1500g
Diametro	17 cm