



FORMAGGI PECORINI E CAPRINI DI SARDEGNA

**AGR.AL.TA Agricola Allevatori Tallaroga Soc.Coop.Agr.**

**Località Tallaroga - 09010 Villamassargia (CI) - Sardegna - Italy**

**Tel e fax +39 0781 21314 (2 linee)**

[caseificiotallaroga@tiscali.it](mailto:caseificiotallaroga@tiscali.it) P.iva 01890910928

## SCHEDA TECNICA



|                                        |                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotto                               | Formaggio pecorino stagionato <b>"ASFODELO"</b>                                                                                                            |
| Zona di produzione                     | Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92                                                                                                           |
| Ingredienti                            | latte ovino pastorizzato ,caglio,sale,fermenti lattici selezionati                                                                                         |
| Descrizione                            | Formaggio a pasta cruda,coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello<br>pasta bianca tendente a paglierino,gusto delicato,gradevolmente saporito. |
| Caratteristiche                        | Forma cilindrica con impronte del canestro,facce piane, scalzo dritto<br>diametro cm. 24 ,scalzo cm. 14/16 , peso Kg. 5,0 - 6,0 ca.                        |
| Salatura                               | in salamoia                                                                                                                                                |
| Stagionatura                           | 120 - 240 giorni                                                                                                                                           |
| Temperatura di Conservazione           | in frigorifero da +4° C. a + 8° C. se conf. In S.V. da 0°C. a +4°C.                                                                                        |
| T.M.C. termine minimo di conservazione | 12 mesi                                                                                                                                                    |
| Trattamenti superficiali               | con olio vegetale e aceto - crosta non edibile                                                                                                             |
| Unità di vendita                       | 1 forma                                                                                                                                                    |
| Imballo                                | cartone 59x39x16 n. 3 forme - 4 ct. X strato - n.8 strati per E.P. = n. 32 ct.                                                                             |
| Cod. Articolo                          | 114                                                                                                                                                        |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE |              |
|--------------------------------|--------------|
| UMIDITA' :                     | 27,0 - 34,0% |
| Grasso :                       | 32,0 - 37,0% |
| Materia Secca :                | 73,0 - 66,0% |
| Grasso su sost. Secca :        | 47,0 - 53,0% |
| Cloruri :                      | 250 - 3,5%   |

| ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Proteine :                   | 23,0 - 30,0%       |
| Grassi :                     | 32,0 - 37,0%       |
| Carboidrati :                | 0,00%              |
| Calorie :                    | 380,0 - 470,0 Kcal |
| Energia :                    | 1591,0 - 1967,0 KJ |

### ALLERGENI ( DIRETTIVA 2003/89/CE )

|                 |  |
|-----------------|--|
| Latte di pecora |  |
| Lattosio        |  |

|           |
|-----------|
| 60 - 70 % |
| 0%        |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE tenore di germi patogeni

|                        |  |
|------------------------|--|
| Tipo di germe          |  |
| Listeria Monocytogenes |  |
| Salmonella ssp         |  |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Valori                  |  |
| Assenza in 25 g n=5 c=0 |  |
| Assenza in 25 g n=5 c=0 |  |

### tenore di Germi testimoni di carenza igienica

|                     |  |
|---------------------|--|
| Tipo di germe       |  |
| staffilococco aureo |  |
| Escherichia coli    |  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Valori (ufc/g)        |  |
| m*=100MP=1000 n=5 c=2 |  |
| m*=100MP=1000 n=5 c=2 |  |

"=" limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M= limite entro il quale il risultato è insoddisfacente

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M

Caratteristiche estratte dal regolamento CE n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Dolianova li, 17/2/2009

LABAM sas Via dante,30/A - 09041 Dolianova (CA) - tel/Fax 070/741084 e-mail Labamsas@email.it -laboratorio aut.Min.sanità