



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



<i>Prodotto</i>	Formaggio pecorino " LA CONTADINA "
<i>Zona di produzione</i>	Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92
<i>Ingredienti</i>	latte di pecora pastorizzato ,caglio,sale,fermenti lattici
<i>Descrizione</i>	Formaggio fresco, leggermente occhiato,pasta bianca tendente a paglierino,gusto dolce e delicato.
<i>Caratteristiche</i>	Forma cilindrica, facce piane, scalzo dritto ,diametro 14/16 cm.,scalzo 7/8 cm. peso Kg. 1/1,3 ca.
<i>Salatura</i>	in salamoia
<i>Stagionatura</i>	25 gg.
<i>Temperatura di Conservazione</i>	in luogo fresco da +4° C. a + 8° C.
<i>T.M.C. termine minimo di conservazione</i>	90 giorni
<i>Trattamenti superficiali</i>	In crosta con olio vegetale
<i>Imballo</i>	cartone 59x39x16 n. 4 forme
<i>Cod. Articolo</i>	118

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE	
UMIDITA' :	30,0 - 40,0%
Grasso :	32,0 - 36,0%
Materia Secca :	70,0 - 60,0%
Grasso su sost. Secca :	50,0 - 55,0%
Cloruri :	1,5 - 3,0%

ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE	
Proteine :	20,0 - 27,0%
Grassi :	32,0 - 36,0%
Carboidrati :	0 - 0,3
Calorie :	350,0 - 450,0 Kcal
Energia :	1465 - 1884 KJ

ALLERGENI ( DIRETTIVA 2003/89/CE)

Latte di pecora	
Lattosio	

	57 - 67 %
	0,0 - 0,3%

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