



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 P.iva 01890910928

SCHEDA TECNICA



<i>Prodotto</i>	Formaggio pecorino stagionato "ALTOS "
<i>Zona di produzione</i>	Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92
<i>Ingredienti</i>	latte ovino pastorizzato ,caglio,sale,fermenti lattici selezionati
<i>Descrizione</i>	Formaggio a pasta cruda,coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello pasta bianca tendente a paglierino,gusto delicato,gradevolmente saporito.
<i>Caratteristiche</i>	Forma cilindrica con impronte del canestro,facce piane, scalzo dritto diametro cm. 34 ,scalzo cm. 14/16 , peso Kg. 11/15 ca.
<i>Salatura</i>	in salamoia
<i>Stagionatura</i>	120 - 300 giorni
<i>Temperatura di Conservazione</i>	in frigorifero da +4° C. a + 8° C. se conf. In S.V. da 0°C. a +4°C.
<i>T.M.C. termine minimo di conservazione</i>	12 mesi
<i>Trattamenti superficiali</i>	con olio vegetale e aceto - crosta non edibile
<i>Unità di vendita</i>	1 forma
<i>Imballo</i>	cartone 59x39x16 n. 1 forme - 4 ct. X strato - n.8 strati per E.P. = n. 32 ct.
<i>Cod. Articolo</i>	114

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE	
UMIDITA' :	31,0 - 37,0%
Grasso :	28,0 - 35,0%
Materia Secca :	69,0 - 63,0%
Grasso su sost. Secca :	47,0 - 53,0%
Cloruri :	1,4 - 3,0%

ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE	
Proteine :	21,0 - 28,0%
Grassi :	27,5 - 35,0%
Carboidrati :	0%- 0,5%
Calorie :	370,0 - 450,0 Kcal
Energia :	1548,8 - 1883,7 KJ

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)

Latte di pecora	56 - 67 %
Lattosio	0 - 0,5%

	56 - 67 %
	0 - 0,5%

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 Igenica

Tipo di germe
stafilococco 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