



FORMAGGI PECORINI E CAPRINI DI SARDEGNA

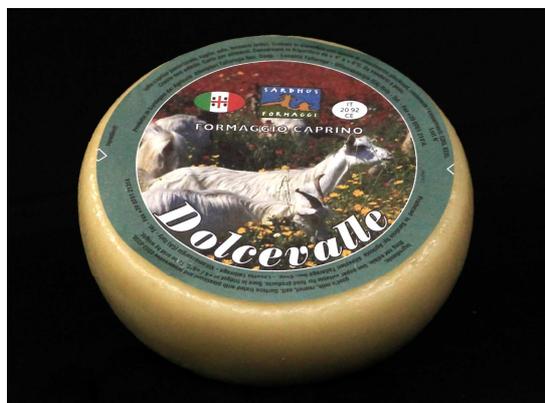
AGR.AL.TA Agricola Allevatori Tallaroga Soc.Coop.Agr.

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

Tel e fax +39 0781 21314 (2 linee)

caseificiotallaroga@tiscali.it P.iva 01890910928

SCHEDA TECNICA



Prodotto	Formaggio caprino " Dolce Valle "
Zona di produzione	Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92
Ingredienti	latte di capra pastorizzato, latte ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Descrizione	Formaggio a pasta cruda morbido ,pasta bianca,dolce ,gusto delicato.
Caratteristiche	Forma cilindrica, facce piane, scalzo dritto ,diametro 16 cm., scalzo 7/8 cm. Peso Kg. 1,300 ca.
Salatura	in salamoia
Stagionatura	25 gg.
Temperatura di Conservazione	in luogo fresco da +4° C. a + 8° C.
T.M.C. termine minimo di conservazione	90 gg.
Trattamenti superficiali	conservanti E 203 , E 235 , se crosta colorata , coloranti E 160B ,E172 .
Imballo	cartone 59x39x16 n. 5 forme -
Cod. Articolo	131

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE	
UMIDITA' :	35,0 - 45,0%
Grasso :	30,0 - 35,0%
Materia Secca :	65,0 - 55,0%
Grasso su sost. Secca :	50,0 - 55,0%
Cloruri :	1,5 - 3,0%

ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE	
Proteine :	19,0 - 26,0%
Grassi :	30,0 - 35,0%
Carboidrati :	0,3 - 0,6%
Calorie :	330 - 410 Kcal
Energia :	1381 - 1716 KJ

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)

Latte di capra
Lattosio

55 - 63 %
0,2 - 0,6 %

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.sanitè