



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 "VECCHIO CAPRARO"
Zona di produzione	Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92
Ingredienti	latte di Capra pastorizzato ,caglio,sale,fermenti lattici
Descrizione	Formaggio a pasta cruda , leggermente occhiato,pasta bianca gusto delicato,gradevolmente saporito, lievemente piccante ad avanzata stagionatura.
Caratteristiche	Forma cilindrica,facce piane, scalzo dritto ,diametro 20 cm.,scalzo 10/12/ cm. Peso Kg. 2,5 ca.
Salatura	in salamoia
Stagionatura	90-150 gg.
Temperatura di Conservazione	in luogo fresco da +4° C. a + 8° C.
T.M.C. termine minimo di conservazione	12 mesi
Trattamenti superficiali	In crosta con olio vegetale
Imballo	cartone 59x39x16 n. 5 forme
Cod. Articolo	152

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE	
UMIDITA' :	35,0 - 45,0%
Grasso :	29,0 - 35,0%
Materia Secca :	65,0 - 55,0%
Grasso su sost. Secca :	50,0 - 55,0%
Cloruri :	1,5 - 2,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE	
Proteine :	19,0 - 25,0%
Grassi :	29,0 - 35,0%
Carboidrati :	0,2 - 0,8%
Calorie :	350 - 420 Kcal
Energia :	1465,1 - 1758,1 KJ

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)

Latte di capra	
Lattosio	

	48 - 62%
	0,2 - 0,8%

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