



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 " CADORO "
<i>Zona di produzione</i>	Sardegna -stabilimento di produzione CE IT 20 92
<i>Ingredienti</i>	latte di capra pastorizzato, latte ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
<i>Descrizione</i>	Formaggio a pasta cruda semiduro leggermente occhiato, pasta bianca tendente a paglierino, gusto delicato, gradevolmente saporito, lievemente piccante
<i>Caratteristiche</i>	Forma cilindrica, canestrata, diametro 18/20 cm., scalzo 10/12 cm. Peso Kg. 2,8/3,3
<i>Salatura</i>	in salamoia
<i>Stagionatura</i>	90-180 gg.
<i>Temperatura di Conservazione</i>	in frigorifero da + 4° C. a + 8° C. - se confezionato S.V. da 0°C. a + 4°C.
<i>T.M.C. termine minimo di conservazione</i>	12 mesi
<i>Trattamenti superficiali</i>	In crosta con olio vegetale - crosta non edibile
<i>Unità di vendita</i>	1 forma
<i>Imballo</i>	cartone 59x39x16 n. 5 forme - 4ct.x strato - n. 8 strati per E.P. = n.32 ct.
<i>Cod. Articolo</i>	532

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

<i>Tipo di germe</i>
Listeria Monocytogenes
Salmonella ssp

<i>Valori</i>
Assenza in 25 g n=5 c=0
Assenza in 25 g n=5 c=0

l=limite di Germi testimoni di carezza igienica

<i>Tipo di germe</i>
staffilococco aureo
Escherichia coli

<i>Valori (ufc/g)</i>
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