



SCHEDA PRODOTTO

INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

L 40,6cm - H 26,0cm - P 40,6cm

N° FORME PER CARTONE

N°6 Grande - N°8 Piccole

PECORINO GUSTOSO DI CUOZZO

NOME FORMAGGIO

Formaggio Pecorino Gustoso di Cuozzo

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna (Oristano)

INGREDIENTI

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

CARATTERISTICHE

Formaggio ovino da tavola a pasta dura prodotto con latte di pecora intero, pastorizzato

COAGULAZIONE

Il latte, addizionato di fermenti lattici, viene coagulato con caglio di vitello liquido

SALATURA

In umido

STAGIONATURA

3-4 mesi

PEZZATURA

Forma: cilindrica a facce piane **Dimensioni:** piatto 15/20 cm;

scalzo 10-15 cm **Peso:** variabile da Kg 2,5 - 3,5 c.a

ASPETTO ESTERNO

Crosta liscia di colore paglierino tenue, più intenso con il progredire della maturazione

TIPO DI PASTA

Di colore bianco, tenera e compatta con rada occhiatura

SAPORE

Dal sapore gradevolmente piccante a lunga persistenza aromatica

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Alla temperatura di 12 °C eventualmente sottovuoto

IMBALLO

In cartoni contenenti 4 forme

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DA RISPETTARE

TIPO DI GERME	VALORI
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella ssp	Assenza in 25 g n=5 c=0

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente

n=numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

La presenza di germi entro il limite di **M** se **M** è superato anche in una sola unità campionaria il risultato è 'inaccettabile'

M= limite al disopra del quale il risultato è insoddisfacente

c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Allergeni presenti: Latte



TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA

TIPO DI GERME	VALORI (ufc/g)
Stafilococco aureo	m=100 M=1000 n=5 c=2
Escherichia coli	m*=100 M*=1000 n=5 c=2

TENORE DI GERMI INDICATORI

TIPO DI GERME	VALORI (ufc/g)
Coliformi a 30 °C	m=1000 M=10.000 n=5 c=2

Caratteristiche estratte dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n° 54 Allegati C capitolo II

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

	Tq	S.S	
Umidità	34-36		%
Sostanza secca	64-65		%
Ceneri	4-5	6-8	%
Proteine	26-27	42-43	%
Grassi	33-34	53-54	%
Cloruri	1,5-1,6	2-3	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:	
Grasso totale	35-36 g
Proteine	26-27,0 g
Carboidrati totali	< 1 g
Sali minerali	4-5 g
Kcalorie	419 -432
KJ	1752-1806