



SCHEDA PRODOTTO

RICOTTA GENTILE

NOME FORMAGGIO
ZONA DI PRODUZIONE

Ricotta Gentile
Sardegna

CARATTERISTICHE

Ricotta prodotta esclusivamente da siero di latte di pecora

STAGIONATURA

Pronta per il consumo poche ore dopo la preparazione

PEZZATURA

Forma: tronco-conico **Dimensioni:** diametro della base 16 cm c.a.; diametro superiore 12 cm; **Peso:** variabile da Kg 1,4-1,6 ca

TIPO DI PASTA

Pasta delicata, soffice di colore bianchissimo

SAPORE

Gradevolmente dolce con espressioni aromatiche anche decise

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

	Tq	S.S	
Umidità	63,84		%
Sostanza secca	36,16		%
Ceneri	0,94	3	%
Proteine	7,35	20	%
Grassi	24,89	68,83	%
Cloruri	0,29	0,81	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:

Grasso totale	25g
Proteine	7g
Carboidrati totali	<1g
Sali minerali	1g
Kcalorie	261
KJ	