



# SCHEDA PRODOTTO

## CAPRINO

**NOME FORMAGGIO**  
**ZONA DI PRODUZIONE**

Formaggio "Caprino"  
Sardegna

**CARATTERISTICHE**

Formaggio caprino a pasta molle, cruda, da tavola. Prodotto esclusivamente con latte di capra intero, pastorizzato.

**COAGULAZIONE**

Il latte, addizionato di fermenti lattici, viene coagulato alla temperatura di 37° con caglio di vitello liquido

**SALATURA**

In umido per 6 ore circa

**STAGIONATURA**

Si protrae per 30 gg

**PEZZATURA**

**Forma:** cilindrica **Dimensioni:** variabile diametro da 16 a 18 cm c.a scalzo 8-10 cm. **Peso:** variabile Kg 1,0 ca

**ASPETTO ESTERNO**

A crosta liscia, di colore paglierino;

**TIPO DI PASTA**

Pasta a struttura compatta, di colore bianco;

**SAPORE**

Tendenza al dolce su tenue base acidula a lunga persistenza aromatica.

## 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	34-35		%
Sostanza secca	65-66		%
Ceneri	4-5	11-12	%
Proteine	24-25	36-37	%
Grassi	33-34	51-52	%
Cloruri	2,4-2,5	3-4	%

## ETICHETTA NUTRIZIONALE

**Taglia analisi: 100 g:**

Grasso totale	34 g
Proteine	25,0 g
Carboidrati totali	1 g
Sali minerali	3 g
Kcalorie	406
KJ	1700