



SCHEDA PRODOTTO

INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

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

N° FORME PER CARTONE

N°10 forme

DELICADA

NOME FORMAGGIO
ZONA DI PRODUZIONE

Formaggio ovino caciotta "Delicada"
Sardegna

CARATTERISTICHE

Formaggio ovino dolce a pasta molle, cruda. Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, pastorizzato

COAGULAZIONE

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

SALATURA

In umido

STAGIONATURA

Si protrae per non oltre 30 gg

PEZZATURA

Forma: cilindrica **Dimensioni:** variabile diametro da 16 a 18 cm c.a. scalzo 7-8 cm c.a. **Peso:** variabile Kg 1.5-1.8 ca

ASPETTO ESTERNO

Crosta liscia o rigata, sottile, di colore giallo paglierino

TIPO DI PASTA

Leggermente elastica, di colore dal 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