



INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

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

N° FORME PER CARTONE

N°6 Grande - N°8 Piccole

SCHEDA PRODOTTO

ISTAGIONADU

NOME FORMAGGIO

Formaggio ovino "Istagonadu"

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

Oltre 6 mesi

PEZZATURA

Forma: cilindrica a facce piane **Dimensioni:** piatto 16/22 cm; scalzo 10-18 cm

Peso: variabile da Kg 2,5 - 3,5 c.a

ASPETTO ESTERNO

Crosta liscia di colore giallo intenso

TIPO DI PASTA

Compatta friabile di colore giallo paglierino tenue

SAPORE

Tendente al 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	29-32		%
Sostanza secca	68-71		%
Ceneri	6-6,50		%
Proteine	28-29		%
Grassi	33-34		%
Cloruri	1,8-2,0		%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:

Grasso totale	33-34g
Proteine	28-29,0g
Carboidrati totali	0,2-0,5g
Sali minerali	2-3g
Kcalorie	
KJ	

