



SCHEDA PRODOTTO

MISTO OVI-VACCINO

NOME FORMAGGIO
ZONA DI PRODUZIONE

Formaggio "Misto Ovi-Vaccino"
Sardegna

CARATTERISTICHE

Formaggio di pecora e bovino a pasta cruda, da tavola.

COAGULAZIONE

Prodotto esclusivamente con latte ovino e vaccino intero, pastorizzato
Il latte viene coagulato alla temperatura di 38°C circa con caglio di agnello in pasta liquida

SALATURA

In umido per 48 ore circa

STAGIONATURA

Si protrae per minimo 2 mesi

PEZZATURA

Forma: cilindrica a crosta rigata **Dimensioni:** variabile diametro da 18 a 20 cm c.a ;scalzo 10-11 **Peso:** variabile Kg 3-4 ca

ASPETTO ESTERNO

Crosta di colore paglierino naturale, di spessore medio/sottile

TIPO DI PASTA

Pasta a struttura compatta, di colore bianco

SAPORE

Aroma intenso, fragrante tendente al piccante

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