



SCHEDA PRODOTTO

PROVOLA

NOME FORMAGGIO
ZONA DI PRODUZIONE

Formaggio a pasta filata "Provola"
Sardegna

CARATTERISTICHE

Formaggio a pasta filata, prodotto esclusivamente da latte vaccino, intero, termizzato, filatura a 68-75 °C, lavorazione manuale

COAGULAZIONE

Il latte viene coagulato a 40 °C con caglio bovino liquido

SALATURA
STAGIONATURA
PEZZATURA

In umido

Utilizzo settimanale entro i 30 gg

Forma: a pera **Dimensioni:** diametro 20 cm c.a.; lunghezza 14 cm c.a.

Peso: variabile da Kg 0,9 ca

ASPETTO ESTERNO
TIPO DI PASTA

Crosta sottile, liscia di colore giallo più o meno intenso

Di colore giallo-paglierino, elastica, uniforme, morbida ma diventa più consistente con la maturazione

SAPORE

Gradevole tendenza al dolce, con lieve espressione acidula

**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 di sopra del quale il risultato è insoddisfacente

c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

**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

Allergeni presenti: Latte



CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

	Tq	S.S	
Umidità	45,13		%
Sostanza secca	54,87		%
Ceneri	3,26	5,94	%
Proteine	24,55	44,75	%
Grassi	24,60	44,84	%
Cloruri	1,26	2,30	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:

Grasso totale	25,0g
Proteine	25,0g
Carboidrati totali	1g
Sali minerali	3g
Kcalorie	329
KJ	