



SCHEDA PRODOTTO

INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

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

N° FORME PER CARTONE

N°10 Forme

DOLCE DI ORISTANO

NOME FORMAGGIO

Formaggio vaccino caciotta "DOLCE DI ORISTANO"

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna (Oristano)

INGREDIENTI

Latte di mucca intero pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale.

CARATTERISTICHE

Formaggio vaccino dolce a pasta molle, cruda.

COAGULAZIONE

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

SALATURA

In umido

STAGIONATURA

Si protrae per non oltre 20 gg

PEZZATURA

Forma: Cilindrica. Dimensioni: variabili, diametro da 16 a 18 cm c.a. Scalzo 7-8 cm c.a. Peso: variabile 1,7 - 2,0 kg c.a.

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=3

Caratteristiche estratte dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n° 54 Allegati C capitolo II

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

	Tq	S.S	
Umidità	35,44		%
Sostanza secca	64,56		%
Ceneri	4,42	6,85	%
Proteine	24,32	37,67	%
Grassi	33,54	51,95	%
Cloruri	2,41	3,73	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:	
Grasso totale	34 g
Proteine	24 g
Carboidrati totali	1 g
Sali minerali	3 g
Kcalorie	406