

PRODOTTO: **FORMAGGIO CACIOTTA AL PEPERONCINO**

#### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO : **CACIOTTA AL PEPERONCINO**

CODICE PRODOTTO : 1328

SEDE UNITA' PRODUTTIVA: CAMPITELLO DI FASSA, VIA PENT DE SERA, 11 TN

BOLLO CE: CEIT4233

#### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: **LATTE PASTORIZZATO** **PAROLE SOTTOLINEATE IN GRASSETTO CONTENGONO ALLERGENI**

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI: CAGLIO – SALE – FERMENTI - PEPERONCINO

#### DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: RICEVIMENTO E FILTRAZIONE DEL LATTE, PASTORIZZAZIONE IN CALDAIA > 70° PER > 3 MINUTI, DOPO IL RAFFREDDAMENTO AGGIUNTA DEI FERMENTI E DEL CAGLIO, COAGULAZIONE, SPINATURA, AGITAZIONE, ESTRAZIONE E AGGIUNTA DI SEMI DI CUMINO, MESSA NEGLI STAMPI, STUFATURA, SALATURA E DEPOSITO IN CELLA FRIGO.

DURATA STAGIONATURA: 2 GIORNI.

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN CELLA FRIGO

TEMPERATURA: 5° -8°

MODALITA' DI TRASPORTO: CAMION FRIGO

VERIFICATO DA: R.S.A.

APPROVATO DAL PRESIDENTE

**PRODOTTO: FORMAGGIO CACIOTTA AL PEPERONCINO**

PARAMETRI MERCEOLOGICI	
ASPETTO ESTERIORE	FORMA CILINDRICA
DIMENSIONE	LA FORMA HA UN DIAMETRO DI 10-12 cm E UNO SCALZO DI 5-7 cm.
CROSTA	CROSTA LISCIA, SE PIU' STAGIONATA COPERTA DA UNA LEGGERA MUFFA
ASPETTO DELLA PASTA	PASTA BIANCA O LEGGERMENTE PAGLIERINA
OCCHIATURA	SCARSA
CONSISTENZA	MORBIDA

PARAMETRI CHIMICI (valore medio espresso per 100 GR. di prodotto)	
UMIDITA' (g)	
SOSTANZA SECCA (g)	
GRASSO (g)	
PROTEINE (g)	
CARBOIDRATI (g)	

PARAMETRI NUTRIZIONALI (valore medio espresso per 100 GR. di prodotto)	
KCAL/KJ	274/1.136
PROTEINE (g)	18.7
GRASSI (g)	22.1
CARBOIDRATI (g)	<0.1
CALCIO (mg) (% RDA)	550
FOSFORO (mg) (% RDA)	420

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <sup>(1)</sup>	
ESCHERICHIA COLI (UFC/g)	m=100 M=1000 n=5 c=2
SALMONELLA SPP.	assente in 25 gr n=5
LISTERIA MONOCITOGENES	assente in 25 gr n=5
STAPHYLOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	m=10 M=100 n=5 c=2

(1) I parametri "n", "c", "m" e "M" sono così definiti :

"n" : numero delle unità campionarie che costituiscono il campione ;

"c" : numero di unità campionarie nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di "M", se "M" è superato anche in una sola unità di campionamento, il risultato è inaccettabile ;

"m" : limite entro il quale il risultato è soddisfacente ;

"M" : limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente.