

	Caseificio MEDITERRANEO soc. coop. C.da Pozzacchia, 5 84030 Sanza (SA) Approval Number IT 15 779 CE tel. 0975/324973 email: info@caseificiomediterraneo.com	Scheda Tecnica Caciocavallo fresco
		Rev.01 del 30/05/2022

Definizione	formaggio a pasta filata
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici
Origine del latte	Italia
Forma e peso	a pera con testa, filone; da 800gr a 4000gr
Struttura della pasta	compatta
Trattamento subito	filatura con acqua bollente
Confezionamento	nessuno, legato con corda a coppia o singolo
Shelf-Life	minore di 60 giorni
Temperatura di conservazione	minore di 15°C
Riferimento legislativo	Regolamento (CE) n°2073/2005 ss.mm.ii.

PARAMETRI Organolettici	Valutazione
Colore	crosta giallo paglierino, pasta bianco
Odore	di formaggio maturo
Sapore	sapido

PARAMETRI Chimico-Fisici	Unità di Misura	Valore Medio	Tolleranza
Acidità	pH	5,30	± 0,2
Umidità	grammi %	45,4	± 3,0
Grasso sul secco	grammi %	41,9	± 3,0
Ceneri	grammi %	3,53	± 1,0

PARAMETRI Microbiologici	Unità di Misura	Valore Medio	Limite	
			M	m
Coliformi totali	Colonie in 1 grammo	< 100		
<i>Escherichia coli</i>	Colonie in 1 grammo	< 10	1.000	100
Stafilococchi coagulasi positivi (Criterio d'igiene del processo)	Colonie in 1 grammo	< 10	100.000	10.000
<i>Listeria monocytogenes</i> (Criterio di sicurezza alimentare)	Colonie in 25 grammi	Assente	Assente	Assente
<i>Salmonella spp</i> (Criterio di sicurezza alimentare)	Colonie in 25 grammi	Assente	Assente	Assente

LEGENDA: > m = valore limite del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a m in almeno tre campioni.
> M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a M, anche in una sola unità.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 grammi	Unità di Misura	Valore Medio
Energia	Kcal	1334
	Kj	319
Grassi	g	23
	di cui - acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g	< 0,5
	di cui - zuccheri	g
Proteine	g	28
Sale	g	0,8

L'Amministratore unico:
Antonella CONFUORTO