

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

Definizione	formaggio fresco a pasta filata
Ingredienti	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici
Origine del latte	Italia
Forma e peso	ovoidale, da 7gr a 250gr; treccia, da 60gr a 250gr; nodino, da 60gr a 250gr
Struttura della pasta	compatta
Trattamento subito	filatura con acqua bollente
Confezionamento	busta o vaschetta con o liquido di governo
Shelf-Life	15 giorni
Temperatura di conservazione	0 - 4°C
Riferimento legislativo	Regolamento (CE) n°2073/2005 ss.mm.ii.

PARAMETRI Organolettici	Valutazione
Colore	bianco leggermente ambrato
Odore	di formaggio fresco
Sapore	dolce, leggermente acidulo

PARAMETRI Chimico-Fisici	Unità di Misura	Valore Medio	Tolleranza
Acidità	pH	5,09	± 0,2
Umidità	grammi %	65,5	± 3,0
Grasso sul secco	grammi %	36,5	± 3,0
Ceneri	grammi %	1,3	± 1,0

PARAMETRI Microbiologici	Unità di Misura	Valore Medio	Limite	
			M	m
Coliformi totali	Colonie in 1 grammo	< 100		
Escherichia coli	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
Listeria monocytogenes (Criterio di sicurezza alimentare)	Colonie in 25 grammi	Assente	Assente	Assente
Salmonella spp (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	819
	Kj	196
Grassi	g	13
	di cui - acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g	< 0,5
	di cui - zuccheri	g
Proteine	g	20
Sale	g	0,3

L'Amministratore unico:  
**Antonella CONFUORTO**