

 CASEIFICIO MEDITERRANEO	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
		Ricotta stagionata
		Rev.01 del 30/05/2022

Definizione	proteina denaturata del siero di latte
Ingredienti	siero di LATTE, sale
Origine del latte	Italia
Forma e peso	tronco conico, da grammi 300 a grammi 1500
Struttura della pasta	compatta
Trattamento subito	coagulazione naturale acida a 82°C
Confezionamento	busta sottovuoto
Shelf-Life	360 giorni
Temperatura di conservazione	0 - 4°C
Riferimento legislativo	Regolamento (CE) n°2073/2005 ss.mm.ii.

PARAMETRI Organolettici	Valutazione
Colore	crosta e pasta bianco ambrato
Odore	cotto
Sapore	saporito

PARAMETRI Chimico-Fisici	Unità di Misura	Valore Medio	Tolleranza
Acidità	pH	5,17	± 0,2
Umidità	grammi %	43,7	± 3,0
Grasso sul secco	grammi %	49,8	± 3,0
Ceneri	grammi %	5,5	± 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 <i>(Criterio d'igiene del processo)</i>	Colonie in 1 grammo	< 10	100.000	10.000
<i>Listeria monocytogenes</i> <i>(Criterio di sicurezza alimentare)</i>	Colonie in 25 grammi	Assente	Assente	Assente
Salmonella spp <i>(Criterio di sicurezza alimentare)</i>	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	1436
	Kj	343
Grassi	g	28
di cui - acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	< 0,5
di cui - zuccheri	g	< 0,5
Proteine	g	22
Sale	g	1,3

L'Amministratore unico:
Antonella CONFUORTO