

Caseificio: AGRICOLA ALLEVATORI TALLAROGA SOC. COOP.

AGRICOLA - LOC. TALLAROGA – 09010 VILLAMASSARGIA (CA)

Email: caseificiotallaroga@tiscali.it – Tel./Fax: 078121314

SCHEDA PRODOTTO

Nome prodotto: Formaggio Pecorino “*Asfodelo*”
Zona di produzione: Sardegna
Ingredienti: Latte di pecora, sale, caglio, fermenti..
Salatura: in salamoia
Stagionatura: 4 – 7 Mesi
Pezzatura: *forma: Cilindrica a faccia piana*
Dimensioni: 22/23 x 12 cm
Peso: 5,00 – 6,00 Kg.
Aspetto esterno: Crosta scura, rigata
Tipo di pasta: giallo tenue, compatta
Sapore: Deciso, leggermente piccante.

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE		ETICHETTA NUTRIZIONALE	
Umidità:	27,0-34,0 %	Proteine:	23,0 – 30,0 %
Grasso:	32,0-37,0 %	Grassi:	32,0 – 37,0 %
Materia secca:	73,0 – 66,0 %	Carboidrati:	0,0 %
Grasso sulla materia secca:	47,0 – 53,0 %	Calorie:	380,0 – 470,0 kcal
Cloruri:	2,5 - 3,5 %	Energia:	1591 – 1967 KJ

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)

Latte di Pecora	64-71 %
Lattosio	0,0 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

<i>Tipo di germe:</i>	<i>Valori</i>
Listeria monocytogenens	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella ssp	Assenza in 25 g n=5 c=0

Tenore di germi testimoni di carenza igienica

<i>Tipo di germe:</i>	<i>Valori (ml.g)</i>
Stafilococco aureo	m*= 1000 M*=10000 n=5 c=2
Escherichia coli	m*= 10000 M*=100000 n=5 c=2
Muffe e lieviti	

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente M= limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

La presenza di germi entro il limite di M se M è superato anche di una sola unità campionaria il risultato è inaccettabile
Caratteristiche estratte dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n°54 Allegati C capitolo II

DOLIANOVA, LI 02-10-2006