

Sassai

formaggio pecorino
GIOVANE



Il pecorino Sassai è un formaggio a pasta molle, stagionato 30 giorni, con una crosta di colore paglierino e una pasta bianca morbida ma compatta. Dal sapore dolce e delicato, questo formaggio tipico sardo, è ottimo arrosto, come dessert e con l'aggiunta di miele.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

Ingredienti | Latte ovino pastorizzato | sale | caglio | fermenti lattici

Salatura | A umido

Stagionatura | 20/60 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 20/22 x 8/10 cm

Peso | 3,4/4 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta giallo chiaro, liscia, con conservanti E203-E235, non edibile

Tipo di pasta | Gialla tendente all'intenso con la maturazione, morbida con leggera occhiatura

Sapore | Dolce, gradevole

Shelf-Life | 120 giorni

Temperatura di conservazione | Tra +4° e +8° C

Caseificio Murtas

Zona P.L.P. Loc. "Is Nais" | 09040 Silius (SU)

Telefono +39 070 2048352

Cellulare +39 335 7153227 | 335 7153228

e-mail info@caseificiofurtas.it

P. IVA 01268250923



Sassai

formaggio pecorino
GIOVANE

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 30% / 38%

Grasso | 31% / 40%

Materia secca | 68% / 59%

Grasso sulla sostanza secca | 50% / 58%

Sale | 1,1% / 2,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1581 KJ

Calorie | 381 Kcal

Grassi totali | 30,41 g

di cui acidi grassi saturi | 16,73 g

Carboidrati | <1 g

di cui zuccheri | <1 g

Proteine | 22,03 g

Sale | 1,21 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 47% / 59%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe:

Listeria monocytogenes

Salmonella ssp

Valori:

Assenza in 25 g n=5 c=0

Assenza in 25 g n=5 c=0

Tenore di germi testimoni di carenza igienica

Tipo di germe:

Stafilococco aureo

Escherichia coli

Valori (ufg/g):

m=100 M*=1000 n=5 c=0*

m=100 M*=1000 n=5 c=0*

m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

c = numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile, se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M.
Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui
"criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"



Murtas
FORMAGGI