

Alinos

formaggio fuso
MISTO



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Mauris turpis tellus, luctus sit amet orci quis, dapibus sollicitudin sem. Mauris in facilisis nunc. Morbi egestas venenatis arcu, a rhoncus mauris vulputate vitae. Sed eget viverra mi. Integer egestas libero fermentum, placerat ex ac, ultricies dui. Phasellus auctor nibh metus, ut sodales ipsum tempus quis. In vitae tincidunt leo. Etiam semper orci libero, quis dapibus tellus luctus vel.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | Min 90 / max 360 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 17/19 x 10/12 cm

Peso | 2,7/3,3 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta dorata tendente al marrone con la stagionatura, trattato con E202-E235, E150d-E160b, liscia, non edibile

Tipo di pasta | Gialla, compatta, con leggera occhiatura

Sapore | Gradevole, leggermente piccante

Shelf-Life | 180 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@caseificiomurtas.it

P. IVA 01268250923



Alinos

Formaggio fuso
MISTO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 27,5% / 38%

Grasso | 29% / 39,2%

Materia secca | 71,9% / 62%

Grasso sulla sostanza secca | 47% / 56%

Sale | 1,1% / 2,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1838 KJ

Calorie | 439 Kcal

Grassi totali | 36 g

di cui acidi grassi saturi | 24 g

Carboidrati | < 0,1 g

di cui zuccheri | < 0,1 g

Proteine | 26 g

Sale | 1,5 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 59% / 70%

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=2*

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

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