

Frori

formaggio pecorino



Formaggio pecorino a pasta semi-dura si distingue tra tutti i prodotti per essere l'unico formaggio da stagionatura a pasta cruda. Tale caratteristica conferisce al formaggio una marcata sapidità anche a breve stagionatura.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | Min 60 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica a scalzo convesso

Dimensioni | 16/18 x 11/13 cm

Peso | 2,8/3,2 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta marrone tendente al nero con la maturazione, liscia, trattata con conservanti E202-E235, coloranti E150d-E160b-E172, non edibile

Tipo di pasta | Gialla, compatta, con leggera occhiatura

Sapore | Gradevole, sapida, 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@caseificiofurtas.it

P. IVA 01268250923



Frори

formaggio pecorino

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 28% / 36%

Grasso | 32% / 40%

Materia secca | 71% / 64%

Grasso sulla sostanza secca | 49% / 56%

Sale | 1,1% / 2,3%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1751,6 KJ

Calorie | 418,5 Kcal

Grassi totali | 36,2 g

di cui acidi grassi saturi | 23,8 g

Carboidrati | 0,3 g

di cui zuccheri | 0,3 g

Proteine | 22,9 g

Sale | 1,7 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"

