

Perucci

formaggio ovicaprino
MATURO



Formaggio ovi-caprino a pasta semi-dura, crosta liscia color bruno chiaro. Al gusto ricorda la macchia mediterranea tipica del latte caprino e la sapidità del latte ovino. Questo formaggio si presta ad una breve stagionatura ma il suo ricco sapore si sprigiona con una media-lunga maturazione.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | 60 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 18/10

Peso | 2,8/3,3 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta Marrone chiaro, liscia, trattato con E235 - E202

Tipo di pasta | Gialla chiara, compatta, con leggera occhiatura

Sapore | Gradevole, sapida, leggermente piccante

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



Perucci

formaggio ovicaprino
MATURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 26% / 35%

Grasso | 29% / 39,2%

Materia secca | 73% / 65%

Grasso sulla sostanza secca | 47% / 55%

Sale | 1,2% / 3,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1547 KJ

Calorie | 369 Kcal

Grassi totali | 31 g

di cui acidi grassi saturi | 21 g

Carboidrati | 1 g

di cui zuccheri | 1 g

Proteine | 22 g

Sale | 1,8 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora e capra | 55% / 72%

Lattosio | 0%

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"

