

**SCHEDA TECNICA: BRIGANTE**

*G. Minich*

*Q. Neri*

<b>Denominazione commerciale</b>	<b>BRIGANTE</b>																																					
<b>Denominazione legale</b>	Formaggio di pecora																																					
<b>Ingredienti</b>	<p><b>LATTE DI PECORA</b> pastorizzato, sale (n.q. salato per via umida), caglio (&lt;1%),          Origine del latte: ITALIA          Additivi: trattato in superficie con conservante E235. Crosta NON EDIBILE.          Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni.          Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito          Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito          Origine del latte: ITALIA – 100% latte sardo</p>																																					
<b>Stagionatura</b>	25 ± 3 giorni																																					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Formaggio a pasta molle, dal gusto fresco e saporito, dall'intenso profumo di latte. Superficie rigata, crosta NON EDIBILE, di colore giallo paglierino, pasta bianca tendente al paglierino con leggera occhiatura.																																					
<b>Dimensioni forma</b>	Ø: 16 cm H: 10-12 cm		Peso medio: 1,5 kg																																			
<b>Shelf life</b>	120 giorni dal confezionamento		<b>Scadenza residua alla consegna:</b> min 90%																																			
<b>Modalità di trasporto</b>	Trasporto refrigerato. <b>le temperature massime consentite</b> al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra <b>0°C e 8°C</b> , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																					
<b>Modalità di conservazione</b>	Vedi etichetta sulla forma																																					
<b>Parametri analitici</b>	<b>Caratteristiche chimiche (range su 100g)</b>		<b>Caratteristiche microbiologiche</b>																																			
	Umidità	% 40-47	Carica microbica totale	Ufc/g	< 500.000																																	
	Residuo secco	% 52-60	Coliformi totali	Ufc/g	< 100																																	
	Grassi	% 25-32	E. coli	Ufc/g	< 10																																	
	Grasso/secco	% 42-61	Muffe	Ufc/g	< 100																																	
	Umidità/res.magro	% 52-70	Lieviti	Ufc/g	< 100																																	
	Proteine	% 19-25	Stafilococchi coag. +	Ufc/g	< 10																																	
	Carboidrati	% < 1	Salmonella spp.	Ufc/25g	Assente																																	
	pH	5.0-5.4	Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente																																	
	aW	0.964																																				
	Sale	% 1.1-2.0																																				
<b>Valori nutrizionali medi per 100g</b>	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td><b>1411,7</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td><b>340,4</b></td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td><b>28</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td><b>15,9</b></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td><b>22</b></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td><b>1,6</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>g/100g</td> <td><b>0,64</b></td> </tr> </table>					Energia	kJ/100g	<b>1411,7</b>		kcal/100g	<b>340,4</b>	Grassi	g/100g	<b>28</b>	di cui:			<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	<b>15,9</b>	Carboidrati	g/100g	<b>0,1</b>	di cui:			<i>zuccheri</i>	g/100g	<b>0,1</b>	Proteine	g/100g	<b>22</b>	Sale	g/100g	<b>1,6</b>		g/100g	<b>0,64</b>
Energia	kJ/100g	<b>1411,7</b>																																				
	kcal/100g	<b>340,4</b>																																				
Grassi	g/100g	<b>28</b>																																				
di cui:																																						
<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	<b>15,9</b>																																				
Carboidrati	g/100g	<b>0,1</b>																																				
di cui:																																						
<i>zuccheri</i>	g/100g	<b>0,1</b>																																				
Proteine	g/100g	<b>22</b>																																				
Sale	g/100g	<b>1,6</b>																																				
	g/100g	<b>0,64</b>																																				