



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA SCALVE

DEFINIZIONE:

NOME: formaggella Scalve

COD. PRODOTTO: FRMSC001

DESCRIZIONE: formaggio a pasta semicotta di pezzatura 1.5 - 2 Kg. circa, forma rotonda di diametro 17 - 20 cm. circa ed altezza 4 - 6 cm. circa. **Crosta non edibile.**

INGREDIENTI:

INGREDIENTE PRINCIPALE: LATTE vaccino (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve).

INGREDIENTI SECONDARI: caglio, sale.

CONSERVANTI: nessuno.

MODALITA' D'USO: ready to eat.

ALLERGENI: LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

ASPETTO ESTERNO: crosta morbida ed elastica di colore bianco-grigio, facce piane con lati leggermente convessi.

ASPETTO INTERNO: omogeneo, privo di occhiature o con limitata presenza di esse in numero e dimensioni, sottocrosta con breve fascia di proteolizzazione.

CONSISTENZA: morbida, con diversi gradi di densità a seconda della maturazione.

SAPORE: gradevole, leggermente acido e pungente, con sapidità crescente alla degustazione, piu' marcato nelle produzioni estive per la presenza di componenti tipici del foraggio fresco di montagna (ac. grassi, terpeni ecc.).

COLORE: crema-avorio, piu' marcato nelle produzioni estive per la presenza di pigmenti tipici del foraggio fresco (beta-caroteni ecc.).

ODORE: delicato, con sensazione leggermente acidula, piu' marcato nelle produzioni estive per la presenza di componenti volatili tipici del foraggio fresco (terpeni ecc.).



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

	% sul tal quale	% sulla sost. secca
UMIDITA':	28.95	
RESIDUO SECCO:	71.05	
GRASSO:	36.20	50.95
PROTEINE:	27.81	39.14
CENERI:	5.44	7.66
CARBOIDRATI:	1.60	2.25
CLORURI:	2.73	3.84
Ph:	5.16	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CARICA BATTERICA TOTALE: > 75.000.000 / 1 g.

COLIFORMI: 4500 / 1 g.

STAFILOCOCCI COAGUL. POS.: < 15 / 1 g.

MICETI: 450 / 1 g.

SALMONELLE: non dimostrata la presenza in 25 g.

LISTERIA MONOCYTOGENES: non dimostrata la presenza in 25 g.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr.

GRASSO: 36.20 gr. DI CUI SATURI 16,25 gr

PROTEINE: 27.81 gr.

CARBOIDRATI: 1.60 gr. Di cui zuccheri < 0,1 gr

KiloCal.: 443.44

KJ: 1839.37

sale: <1,0 gr.



CARATTERISTICHE LOGISTICHE:

CONFEZIONE: nessuna.

SHELF LIFE:

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE:

formaggella fresca porzionata e confezionata, 20gg circa in condizioni ottimali di conservazione;

formaggella fresca intera, 90gg. circa in condizioni ottimali di conservazione;

formaggella stagionata (almeno 60gg.), un anno in condizioni ottimali di conservazione.

**IL PRODOTTO E' CONFORME ALLE DIRETTIVE C.E.E. n° 46 / 92 e 47 / 92
NONCHE' AL D.P.R. 14/1/97 n°54.**

