



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO DI CAPRA (BELLA HOLLAND)

<u>INGREDIENTI</u>	: LATTE di capra pastorizzato, sale, cultura starter, caglio vegetariano.
<u>CONSERVANTI</u>	: LISOZIMA (E1105)
INGREDIENTI DELLA CROSTA	: Rivestimento plastico con natamicina
<u>ALLERGENI</u>	: LATTE , LATTOSIO, UOVA
<u>Origine del latte</u>	: OLANDA

TABELLA VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr. di prodotto)

Energia	kJ	1650
	kcal	405
Grassi	g	33,40
di cui Acidi Grassi saturi	g	23,60
Carboidrati	g	0
di cui Zuccheri	g	Tracce
Proteine	g	23,60
Sale	g	1,70

DESCRIZIONE ANALITICA

DIMENSIONI MEDIE	: altezza 105 mm
STAGIONATURA	: 5 settimane
FORMA	: cilindrica piatta con 2 angoli arrotondati, approx.25 cm di diametro
SEZIONE	:chiuso,con pochi buchi più o meno rotondi da 1-10 mm
PESO MEDIO	: 4,40 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	: Bianco
SAPORE	: morbido, dolce
CONSISTENZA	: affettabile, sufficientemente robusto
CROSTA	: pulito, asciutto, morbido, ben chiusa. Colore bianca



CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE : + 4 °C +10 °C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	n	c	m	M
COAGUL.POSITIVI STAFILOCOCCO : cfu/ g	5	2	0	100
LISTERIA MONOCITO GENI : cfu/25g	5	0	Assente	NA
SALMONELLA : cfu/25g	5	0	Assente	NA
ESCHERICHIA COLI : cfu/g	5	2	10	100
ENTEROBATTERIO : cfu/g			100	1.000
MUFFE : cfu/g			100	1.000
LIEVITI : cfu/g			1.000	10.000

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

		MEDIA	MINIMA	MASSIMA
UMIDITA' : %		37,60	36,10	39,10
GRASSI NELLA MATERIA SECCA : %		55,50	52,50	58,50
SALE NELLA MATERIA SECCA : %		2,80	2,30	3,30
NITRATO : ppm				10
PH :		5,30	5,10	5,50

NS CODICE	DESCR. PRODOTTO	COD. EAN	CONFEZ.	PZ X IMB ALLO	SHELF- LIFE	TMC
	FORMAGGIO DI CAPRA (BELLA HOLLAND)	8717389189104	CT.	1 pz.	180 GG	60 GG