

DENOMINAZIONE**RICOTTA AFFUMICATA TONDA****DEFINIZIONE**

Latticino ottenuto dalla coagulazione delle proteine del siero che subisce un processo di affumicatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Colore**

Esterno della crosta: Marrone chiaro. Pasta color paglierino

Odore

Intenso e affumicato.

Sapore

Caratteristico, aromatico-affumicato e persistente.

Consistenza

Compatta e sostenuta.

INGREDIENTISiero di **LATTE** (origine del **Latte**: Italia), sale, correttore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale con legno di faggio.**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g:</i>	
Energia	kJ 748 / kcal 180
Grassi	13,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,2 g
Carboidrati	3,7 g
di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	12 g
Sale	0,32 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5,90
Umidità	%	64,0
Residuo secco	%	36,0

Scheda tecnica	CASEIFICIOFABRIS di Fabris Claudio e Roberto SNC	Data: 01/10/2020 Revisione: 10
-------------------	---	--------------------------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Carica Microbica Totale	ufc/g	<10.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<100
<i>Escherichia Coli</i> Beta-Glucuronidasi +	ufc/g	<10
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	<10
Enterotossine stafilococciche	P-A/25g	Non rilevabili
<i>Bacillus</i> spp.	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<100
<i>Salmonella</i> spp.	P-A/25g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	P-A/25g	Assente

DURATA (T.M.C.)	120 gg
STOCCAGGIO	In cella frigorifera da 0 a + 4°C
UNITA' DI VENDITA e FORMATO	Pezzi da 0,4 kg circa
MODALITA' DI TRASPORTO	T° ≤ + 10°C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: ≤ + 4°C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP