AGRIFORM	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI **FORMAGGIO DURO ITALIANO - ORO DEL MASO**	Cod. ST/PFI/31 R06 Pag. 1 di 1

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: formaggio duro italiano
Descrizione: formaggio semigrasso a pasta dura, ottenuto da latte fresco dell'Alto Adige
Ingredienti: **latte** vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima (E1105 - proteina dell'**uovo**)
Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.
Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 25 cm.
Peso: da 33 a 36 kg .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta: bianco-gialla; spessore da 4 a 8 mm.
Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.
Aspetto della pasta: bianco o paglierino, granulosa. Occhiatura appena visibile.
Aroma e sapore: fragrante, delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100g di prodotto)

Grasso su ss	**40%**
Umidità	**34%**
Cloruro di Sodio	**1,7%**

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g-Reg 1169/2011)

Energia	**1523 kJ-366 kcal**
Grassi	**26g**
di cui grassi saturi	**19g**
Carboidrati	**0g**
di cui zuccheri	**0g**
Fibre	**0g**
Proteine	**32g**
Sale	**1,7g**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staphilococchi coag pos.	**<100 ufc/g**
Escherichia coli	**<100 ufc/g**
Listeria monocytogenes	**assente/25g**
Salmonella spp	**assente/25g**

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Stagionatura: naturale a temperatura di 15 - 22°C e umidità 80-90% per almeno 12 mesi.
Conservazione: 12 mesi alla temp. +4/+8 °C
Trasporto: refrigerato temperatura +4/+8 °C

Redige RAQ		Verifica DIR		Approva DIR	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
02/04/2017		02/04/2017		02/04/2017	