



CASEIFICIO AVERSANO

www.caseificioaversano.com

RICOTTA OMOGENIZZATA



Scheda tecnica



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco, ottenuto con siero di latte vaccino di forma cilindrica, tronco conica.

2. FORNITORE

2.1) Nome: "CASEIFICIO AVERSANO SRL"

2.2) Stabilimento di produzione:

Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania | NAPOLI (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : IT 15/361 CE

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Siero di latte vaccino, sale.





4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **TENERELLA**

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: pezzature da 750g, 1 Kg e 1,5 Kg incartate in Pergamena Vegetale con Sigilli di Garanzia

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta:	Assente
Pasta:	Struttura morbida vellutata
Sapore:	Caratteristico
Odore:	Tipico aromatico
Colore:	Bianco
Consistenza:	Morbida, compatta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	75.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	25.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	10.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	40.0 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	10.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	1.0 \pm 0.3

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	165 kcal
Valore Energetico	690 kj
Proteine	10,5 g
Carboidrati	3.5 g
<i>di cui Zuccheri</i>	3.5 g
Grassi	10,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	6.8 g
Sale	0,5 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente



8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti
Residui antiparassitari

assenti
inferiori alla direttiva:
CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90
CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

Residui di medicinali veterinari

inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90
e successivi aggiornamenti

Metalli pesanti
Pb (mg/Kg)
Aflatossina M1 (ng/Kg)

inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06
e successivi aggiornamenti

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007

Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) Termine minimo di conservazione
9.2) Temperatura di conservazione

7 giorni dalla data di produzione
+ 4 ° C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio di Siero di latte si ottiene per precipitazione acido termica precedentemente salato alla temperatura di circa 82 °C, riempimento dei cestini forati, spurgo a temperatura ambiente per qualche ora, conservazione in cella a + 4 °C.