

VALLE VERDE S.r.l.

TIPO PRODOTTO : Scamorze e Specialità Appassite Affumicate

Ingredienti: Latte , caglio ,sale e fermenti lattici vivi. Trattate in superficie con fumo liquido

SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | | |
|---------|---------------------------|--|
| Odore | di fumo | |
| Sapore | dolce al latte affumicato | |
| Aspetto | marrone paglierino | |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| Descrizione | Valori in % | Indice di errore |
|------------------------|-------------|------------------|
| Parte Edibile | 100 g | |
| Acqua | 40.3g | +/-0.5 |
| Proteine | 31.2g | +/- 0.5 |
| Grassi | 26.8g | +0.5 |
| Carboidrati | 0.1g | +/- 0.0 1 |
| Valore Energetico kcal | 390 | |
| Valore Energetico kj | 1.664 | |

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

| PARAMETRO | VALORI OTTENUTI | VALORI DI RIFERIMENTO |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Coliformi Totali a 30°C ufc/g | <1.000 | max 10.000 |
| E. coli ufc/g | <10 | Max 100 |
| Staphylococcus aureus ufc/g | <10 | max 100 |
| Salmonella ufc/25g | Assente | Assente |
| Listeria monocitogenes ufc/25g | assente | Assente |
| Carica Batterica Totale ufc/g | <10.000.000 | nd |

IMBALLAGGIO/ VARIE

| | | |
|----------------------|-------------------------------|-----------------|
| MARCHIO | VALLEVERDE s.r.l. | Codice prodotto |
| Unità di imballo | Confezioni in EPS da 2 e 3 Kg | |
| Peso Nominale | Da vendere a peso | |
| Materiale Utilizzato | Cartone | |

MODALITA DI CONSERVAZIONE/DURATA

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Temperatura | +4 - +10°C | |
| Caratteristiche Tecniche | L'affumicatura viene effettuata con fumo liquido. | |

Data emissione: 12.09.2005

Approvato

Data _____

Firma _____

