	SCHEDA ANALITICA PRODOTTO FINITO SA PFG101	Revisione: 3 – 07/06
	PRODOTTO :	R - 2
	NOVELLA PEPERONCINO ROSSO	Pag. 1 di 1



Famiglia: 030 - Classe merceologica: G07

Ingredienti : denominazione	%	Procedimento di produzione
Latte di pecora pastorizzato	97,3	Formaggio da tavola (tipo caciotta) a breve stagionatura a pasta molle ottenuto per coagulazione del latte ovino addizionato di coltura di fermenti lattici, caglio liquido di vitello e peperoncino rosso.
Sale	2	
Peperoncino rosso	0,7	
Caglio		
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Caratteristiche merceologiche	Valori nutrizionali medi (per 100 g)	
Tipo di crosta :	Edibile.	Valore energetico : 376 kcal
Tipo di pasta :	Compatta, morbida, con lieve occhiatura.	1558 kJ
Colore della pasta :	Bianco-paglierino tenue, con pezzetti di peperoncino rosso.	Proteine : 22 g
Gusto :	Dolce con caratteristico gusto piccante del peperoncino.	Carboidrati : 0 g
Consistenza :	Pasta molle e friabile.	Lipidi : 32 g
I valori nutrizionali sono soggetti a variazioni stagionali		

Parametri chimici valori di riferimento			Parametri microbiologici valori di riferimento		
H ₂ O	40-44	%	Listeria	Assente	/25 g
Grasso T.Q.	30-34	%	Salmonella	Assente	/25 g
Grasso S.S.	53-59	%	E. coli	< 100	ufc/g
Proteine	20-24	%	Stafilococchi	< 100	ufc/g
pH	5,4-5,6				
NaCl	1,5-2	%			

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
---------------------------	---

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti all' Ufficio Qualità: e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640242

VERIFICATO DA: LAB		APPROVATO DA: RGQ		DISTRIBUITO A: LAB/RGQ - Commerciale
-----------------------	---	----------------------	---	---