



SCHEDA TECNICA DI
 PRODOTTO
**Provola di
 Vaccino**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	PROVOLA di latte di Vaccino
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	Latte di Vaccino , caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta di struttura fibrosa, a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso; senza occhiatura; colore omogeneo, bianco latte.
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	8 giorni
FORMATO	Tondeggiante
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In buste per alimenti sigillate nel suo liquido di governo
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	254 1056	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	19,50	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	13,50	g/100 g
Carboidrati	0,8	g/100 g
Di cui zuccheri	0,7	g/100 g
Proteine	18,70	g/100 g
Sale	200	mg/100

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g