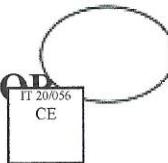




Nuova Sarda Industria Casearia S.r.l
Loc. Sa Codina – San Nicolò D’Arcidano (CA)
P.IVA: 00637610957



Nome formaggio: Formaggio “CASU SARDU”

Zona di produzione: Sardegna

Ingredienti: latte di pecora, latte di capra, cagli, sale, fermenti lattici naturali

Salatura: in salamoia

Stagionatura: superiore ai 90 gg.

Pezatura: Forma: cilindrica, liscia

Dimensioni: 20 x 12 cm circa

Peso: 2,4 – 3,0 Kg

Aspetto esterno: crosta marrone scura o giallo intenso, liscia

Tipo di pasta: bianca-giallo tenue, compatta

Sapore: delicato, piccante con l’avanzare della maturazione

Temperatura di conservazione: +4/+8 °C

Uso previsto: all’ingrosso/trasporto mercato nazionale

Destinazione: nazionale

Destinazione d’uso: consumo diretto per una fascia di consumatori molto ampia (bambini, adulti, anziani). Nell’ambito di questi gruppi si escludono i soggetti con allergie specifiche, ai quali se ne sconsiglia l’utilizzo.

Modalità di utilizzo: da consumarsi tal quale/ o come ingrediente per prodotti di aziende alimentari

Conservabilità: 24 mesi

Conservabilità porzionato sottovuoto: 8 mesi

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE DICHIARAZIONE E ETICHETTA NUTRIZIONALE

Umidità:	31,5 g	Kcal	429	In 100g di prodotto
Grasso:	31,0 g	KJ	1798	In 100g di prodotto
Materia Secca:	68,5 g	Grassi totali:	35,5 g	
Grasso sulla materia secca:	49,5 g	Acidi grassi saturi	21,0 g	
Sale (coma NaCl):	2,0 g	Carboidrati	0,5 g	
Lattosio	0 - 0,2 g	Zuccheri	0,2 g	
		Proteine	27,0 g	
		Sale	2,0 g	

ALLERGENI

Latte

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni	
Tipo di germe	Valori
Listeria monocytogenens	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella ssp	Assenza in 25 g n=5 c=0
Tenore di germi testimoni di carenza igienica	
Tipo di germe	Valori (UFC/g)
Stafilococco aureo	m*=100 M*=1000 n=5 c=2
Escherichia coli	m*=100 M*=1000 n=5 c=2
Aflatossine	
Tipo	Valori
Aflatossina M1	< 150 ng/kg

n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile, se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M.
Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui “criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari” e Reg. (UE) n. 1169/11 relativo alla dichiarazione nutrizionale sulle etichette.