

**Nome formaggio:** Formaggio “BRUNDU”

**Zona di produzione:** Sardegna

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

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** 30 - 45 gg.

**Pezzatura:** 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.**