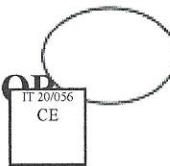




Nuova Sarda Industria Casearia S.r.l
Loc. Sa Codina – San Nicolò D'Arcidano (OD)
P.IVA: 00637610957



Nome formaggio: Formaggio "JUNCU GIGANTE"

Zona di produzione: Sardegna

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

Salatura: in salamoia

Stagionatura: superiore ai 60 gg.

Pezatura: Forma: cilindrica, canestrata in cestini di junco

Dimensioni: 32 x 16 cm circa

Peso: 15,0 – 20,0 Kg

Aspetto esterno: crosta giallo tenue, marrone scura, rigata

Tipo di pasta: bianca – giallo tenue, compatta, leggermente occhiata

Sapore: gradevole, leggermente piccante

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: | 32,5 g | Kcal | 429 In 100g di prodotto |
| Grasso: | 35,5 g | KJ | 1798 In 100g di prodotto |
| Materia Secca: | 67,5 g | Grassi totali: | 35,5 g |
| Grasso sulla materia secca: | 52,6 g | Acidi grassi saturi | 21,0 g |
| Sale (coma NaCl): | 2,0 g | Carboidrati | 0,5 g |
| Lattosio | 0 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.