

Nome formaggio: Formaggio caprino “CRABU”

Zona di produzione: Sardegna

Ingredienti: latte di capra, caglio di agnello, sale e fermenti lattici naturali.

Salatura: a umido

Stagionatura: superiore ai 60 gg.

Pezzatura: Forma: a tronco di cono, cilindrica, liscia

Dimensioni: 15 x 11 cm

Peso: 2,5 – 3,0 Kg

Aspetto esterno: crosta marrone, liscia

Tipo di pasta: paglierina, compatta

Sapore: gradevole, deciso

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:	33,5 g	Kcal	424	In 100g di prodotto
Grasso:	33,3 g	KJ	1774	In 100g di prodotto
Materia Secca:	66,5 g	Grassi totali:	34,5 g	
Grasso sulla materia secca:	50,1 g	Acidi grassi saturi	21,0 g	
Sale (coma NaCl):	2,70 g	Carboidrati	0,2 g	
Lattosio	0-0,4 g	Zuccheri	<0,1 g	
		Proteine	28,1 g	
		Sale	2,70 g	

ALLERGENI

Latte

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe	Valori
Listeria monocytogenes	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.