

SCHEDA TECNICA: BRIGANTE AL PEPE NERO

G. Minich

Eller

Denominazione commerciale	BRIGANTE al PEPE NERO																																		
Denominazione legale	Formaggio di pecora																																		
Ingredienti	<p>Latte di pecora pastorizzato, sale (n.q. salato per via umida), caglio (<1%), pepe nero in grani (max 1%). Additivi: trattato in superficie con conservante E235. Crosta NON EDIBILE.</p> <p>Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni.</p> <p>Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito</p> <p>Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito</p> <p>Origine del latte: ITALIA - 100% latte sardo</p>																																		
Stagionatura	24 ± 6 giorni																																		
Caratteristiche organolettiche	Formaggio a pasta molle, dal gusto fresco e piccante, dall'intenso profumo di latte. Superficie rigata, crosta NON EDIBILE, di colore giallo paglierino, pasta bianca tendente al paglierino con leggera occhiatura e presenza di grani di pepe nero.																																		
Dimensioni forma	Ø: 16 cm H: 10-12 cm		Peso medio: 1,5 kg																																
Shelf life	120 giorni dal confezionamento		Scadenza residua alla consegna: min 90%																																
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 0°C e 8°C , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																		
Modalità di conservazione	Conservare a +4/+6 °C																																		
Parametri analitici	Caratteristiche chimiche (range su 100g)		Caratteristiche microbiologiche																																
	Umidità	% 41-47	Carica microbica totale	Ufc/g	< 500.000																														
	Residuo secco	% 53-59	Coliformi totali	Ufc/g	< 100																														
	Grassi	% 25-31	E. coli	Ufc/g	< 10																														
	Grasso/secco	% 46-54	Muffe	Ufc/g	< 100																														
	Umidità/res.magro	% 59-65	Lieviti	Ufc/g	< 100																														
	Proteine	% 19-23	Stafilococchi coag. +	Ufc/g	< 10																														
	Carboidrati	% 0.5	Salmonella spp.	Ufc/25g	Assente																														
	pH	5.0-5.3	Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente																														
	aW	0.961																																	
	Sale	% 1.0-2.0	Aflatossina M1		< 0,05 µg/kg																														
Valori nutrizionali medi	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td>1401,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td>338,0</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> acidi grassi saturi</td> <td>g/100g</td> <td>15,9</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> zuccheri</td> <td>g/100g</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td>1,5</td> </tr> </table>					Energia	kJ/100g	1401,5		kcal/100g	338,0	Grassi	g/100g	28	di cui:			acidi grassi saturi	g/100g	15,9	Carboidrati	g/100g	0,5	di cui:			zuccheri	g/100g	0,5	Proteine	g/100g	21	Sale	g/100g	1,5
Energia	kJ/100g	1401,5																																	
	kcal/100g	338,0																																	
Grassi	g/100g	28																																	
di cui:																																			
acidi grassi saturi	g/100g	15,9																																	
Carboidrati	g/100g	0,5																																	
di cui:																																			
zuccheri	g/100g	0,5																																	
Proteine	g/100g	21																																	
Sale	g/100g	1,5																																	