

**SCHEDA TECNICA: BRIGANTE AL PEPERONCINO**



<b>Denominazione commerciale</b>	<b>BRIGANTE al PEPERONCINO</b>																																
<b>Denominazione legale</b>	Formaggio di pecora																																
<b>Ingredienti</b>	<p><b>Latte</b> di pecora pastorizzato, sale, caglio, peperoncino rosso (max 1%),          Additivi: trattato in superficie con conservante E235. Crosta NON EDIBILE.          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.          Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito          Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito          Origine del latte: ITALIA - 100% latte sardo</p>																																
<b>Stagionatura</b>	24 ± 6 giorni																																
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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 peperoncino rosso.																																
<b>Dimensioni forma</b>	Ø: 16 cm H: 10-12 cm	Peso medio: 1,5 kg																															
<b>Shelf life</b>	120 giorni dal confezionamento	<b>Scadenza residua alla consegna:</b> min 90%																															
<b>Modalità di trasporto</b>	Trasporto refrigerato. <b>le temperature massime consentite</b> al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra <b>0°C e 8°C</b> , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																
<b>Modalità di conservazione</b>	Vedi etichetta sulla forma																																
<b>Parametri analitici</b>	<b>Caratteristiche chimiche (range su 100g)</b>	<b>Caratteristiche microbiologiche</b>																															
	Umidità	% 41-46	Carica microbica totale Ufc/g < 500.000																														
	Residuo secco	% 54-59	Coliformi totali Ufc/g < 100																														
	Grassi	% 25-32	E. coli Ufc/g < 10																														
	Grasso/secco	% 47-55	Muffe Ufc/g < 100																														
	Umidità/res.magro	% 59-63	Lieviti Ufc/g < 100																														
	Proteine	% 21-24	Stafilococchi coag. + Ufc/g < 10																														
	Carboidrati	% < 1	Salmonella spp. Ufc/25g Assente																														
	pH	5.2-5.6	Listeria monocytogenes Ufc/25g Assente																														
	aW	0.966																															
	Sale	% 1.3-1.8	Aflatossina M1 < 0,05 µg/kg																														
<b>Valori nutrizionali medi</b>	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td><b>1411,7</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td><b>340,4</b></td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td><b>28</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>acidi grassi saturi</td> <td>g/100g</td> <td><b>15,9</b></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>zuccheri</td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td><b>22</b></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td><b>1,5</b></td> </tr> </table>			Energia	kJ/100g	<b>1411,7</b>		kcal/100g	<b>340,4</b>	Grassi	g/100g	<b>28</b>	di cui:			acidi grassi saturi	g/100g	<b>15,9</b>	Carboidrati	g/100g	<b>0,1</b>	di cui:			zuccheri	g/100g	<b>0,1</b>	Proteine	g/100g	<b>22</b>	Sale	g/100g	<b>1,5</b>
Energia	kJ/100g	<b>1411,7</b>																															
	kcal/100g	<b>340,4</b>																															
Grassi	g/100g	<b>28</b>																															
di cui:																																	
acidi grassi saturi	g/100g	<b>15,9</b>																															
Carboidrati	g/100g	<b>0,1</b>																															
di cui:																																	
zuccheri	g/100g	<b>0,1</b>																															
Proteine	g/100g	<b>22</b>																															
Sale	g/100g	<b>1,5</b>																															