

SCHEDA TECNICA: BRIGANTE



Denominazione commerciale	BRIGANTE																																					
Denominazione legale	Formaggio di pecora																																					
Ingredienti	<p>LATTE DI PECORA pastorizzato, sale (n.q. salato per via umida), caglio (<1%), Origine del latte: ITALIA 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>																																					
Stagionatura	25 ± 3 giorni																																					
Caratteristiche organolettiche	Formaggio a pasta molle, dal gusto fresco e saporito, dall'intenso profumo di latte. Superficie rigata, crosta NON EDIBILE, di colore giallo paglierino, pasta bianca tendente al paglierino con leggera occhiatura.																																					
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	Vedi etichetta sulla forma																																					
Parametri analitici	Caratteristiche chimiche (range su 100g)		Caratteristiche microbiologiche																																			
	Umidità	% 40-47	Carica microbica totale	Ufc/g	< 500.000																																	
	Residuo secco	% 52-60	Coliformi totali	Ufc/g	< 100																																	
	Grassi	% 25-32	E. coli	Ufc/g	< 10																																	
	Grasso/secco	% 42-61	Muffe	Ufc/g	< 100																																	
	Umidità/res.magro	% 52-70	Lieviti	Ufc/g	< 100																																	
	Proteine	% 19-25	Stafilococchi coag. +	Ufc/g	< 10																																	
	Carboidrati	% < 1	Salmonella spp.	Ufc/25g	Assente																																	
	pH	5.0-5.4	Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente																																	
	aW	0.964																																				
	Sale	% 1.1-2.0																																				
Valori nutrizionali medi per 100g	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td>1411,7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td>340,4</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> <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td>15,9</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td>1,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>g/100g</td> <td>0,64</td> </tr> </table>					Energia	kJ/100g	1411,7		kcal/100g	340,4	Grassi	g/100g	28	di cui:			<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	15,9	Carboidrati	g/100g	0,1	di cui:			<i>zuccheri</i>	g/100g	0,1	Proteine	g/100g	22	Sale	g/100g	1,6		g/100g	0,64
Energia	kJ/100g	1411,7																																				
	kcal/100g	340,4																																				
Grassi	g/100g	28																																				
di cui:																																						
<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	15,9																																				
Carboidrati	g/100g	0,1																																				
di cui:																																						
<i>zuccheri</i>	g/100g	0,1																																				
Proteine	g/100g	22																																				
Sale	g/100g	1,6																																				
	g/100g	0,64																																				