

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

ANTIOCO

Denominazione commerciale	Antioco
Denominazione legale	Formaggio stagionato di latte di pecora con aggiunta di latte di capra
Produttore	NUOVA SARDA INDUSTRIA CASEARIA srl Loc. Sa Codina – 09097 San Nicolò D'Arcidano (OR) IT 20 056 CE
Confezionatore	IT 9-2559/L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Latte di pecora e di capra, caglio, sale, fermenti naturali
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C
Shelf life	8 mesi dalla data di porzionatura
Peso netto	300g
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0567
-----------------	---------

-Caratteristiche organolettiche-

Formaggio dalla crosta giallo tenue, marrone scuro, rigata. La pasta è bianca, compatta e leggermente occhiata. Il sapore è gradevole e leggermente piccante.
--

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1798
	kcal	429
Grassi	g	35,5
di cui acidi grassi saturi	g	21
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,2
Proteine	g	27
Sale	g	1,92

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore di riferimento
Escherichia coli	m*=100 M*=1000 (n=5 c=2)
Staphylococcus aureus	m*=100 M*=1000 (n=5 c=2)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Aflatossina M1	<150ng/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 ed M.

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Valore di riferimento
Umidità	32,5%
Grasso	35,5g
Materia secca	67,5g
Grasso su materia secca	52,6g
Sale	2g
Lattosio	0g

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Busta sottovuoto termoretraibile
------------------	----------------------------------

