



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 04/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

**FORMAGGIO ANTIOCO**

Denominazione commerciale	Formaggio Antioco
Denominazione legale	Formaggio stagionato di latte di pecora con aggiunta di latte di capra
Fornitore	Nuova Sarda Industria Casearia srl Località Sa Codina – San Nicolò D'Arcidano (OR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte di pecora e di capra, caglio, sale, fermenti naturali. Crosta non edibile.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
Salatura	In salamoia
Stagionatura	Superiore ai 90gg
Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/+8°C
Conservabilità	24mesi
Conservabilità porzionato sottovuoto	8mesi
Peso	5,0-5,8kg ca
Origine del latte	Italia

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0544
Bollo CE	IT 20/056 CE

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

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

**-Caratteristiche organolettiche-**

Aspetto esterno	Crosta giallo tenue, marrone scura, rigata
Tipo di pasta	Bianca/giallo tenue, compatta, leggermente occhiata
Sapore	Gradevole, leggermente piccante
Pezzatura	Forma cilindrica, canestrata in cestini di junco. Dimensioni: 24cm x 14cm ca

**-Caratteristiche chimiche-**

Umidità	32,5g
Grasso	35,5g
Materia secca	67,5g
Grasso sulla materia secca	52,6g
Sale (NaCl)	2,0g
Lattosio	0g

**-Caratteristiche microbiologiche-**

Listeria monocytogenes (ufc/g)	Assente in 25g n=5 c=0
Salmonella spp. (ufc/g)	Assente in 25g n=5 c=0
Staphylococcus aureus (ufc/g)	m*=100 M*=1000 n=5 c=2
Escherichia coli (ufc/g)	m*=100 M*=1000 n=5 c=2
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 estratte dal Reg. (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui "criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" e Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.