

	SCHEMA ANALITICA PRODOTTO FINITO SA PF 13FETTE	Revisione: 2 – 08/15
	PRODOTTO :	R - 2
	PROVOLONE DOLCE FETTE	Pag. 1 di 1

Famiglia: 010 – Classe merceologica: 010

Ingredienti :	%	Procedimento di produzione		
Latte	97,98	Formaggio a media stagionatura a pasta filata ottenuto per coagulazione del latte addizionato di coltura naturale di fermenti lattici e caglio liquido.		
Sale	2			
Caglio	0,02			
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte				
Caratteristiche		Valori nutrizionali medi (per 100 g)		
Tipo di crosta :	Liscia e sottile.	Energia :	1510	kJ
Tipo di pasta :	Compatta.		364	kcal
Colore della pasta :	Paglierino.	Grassi :	30	g
Gusto :	Delicato.	di cui acidi grassi saturi	20	g
Consistenza :	Semidura.	Carboidrati:	< 0,5	g
NON CONTIENE LATTOSIO*		di cui zuccheri	0	g
Lattosio < 0,1 g/100g		Fibre :	0	g
SENZA CONSERVANTI		Proteine:	23	g
		Sale:	1,6	g

Parametri chimici valori di riferimento			Parametri microbiologici valori di riferimento		
H ₂ O	40-45	%	Listeria Monocytogenes	Assente	/25 g
Grasso T.Q.	28-32	%	Salmonella	Assente	/25 g
Grasso S.S.	50-54	%	E.coli	< 100	ufc/g
Proteine	22-24	%	Stafilococchi coagulasi pos.	< 100	ufc/g
pH	5,4-5,6				
Aw	0,95-0,97				
NaCl	1,2-2	%			

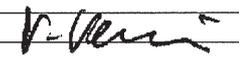
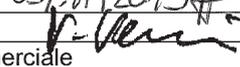
Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
Note	<p>* NON CONTIENE LATTOSIO - Lattosio < 0,1 g/100g</p> <p>Il provolone non contiene naturalmente lattosio in quanto durante la sua produzione la maggior parte del lattosio (zucchero normalmente presente nel latte) viene allontanato nel siero di latte e la restante parte viene completamente trasformata durante la fermentazione lattica della cagliata e la successiva maturazione del formaggio. Pertanto il provolone risulta idoneo al consumo per le persone intolleranti a questo zucchero.</p>

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità
e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: +39 0372/640206

GENNARO AURICCHIO s.p.a.

P. IVA: 01037330196

03/11/2015

VERIFICATO DA: 	APPROVATO A: 	DISTRIBUITO A: 
LAB	RGQ	LAB/RGQ - Commerciale