AURICCHIO 1877	SCHEDA ANALITICA PRODOTTO FINITO **SA PF1E FETTE**	Revisione: **2** – 08/15
	PRODOTTO : PROVOLONE PICCANTE FETTE	**R - 2**
		Pag. **1** di 1

Famiglia: 010 – Classe merceologica: 060

Ingredienti :	**%**
Latte	97,98
Sale	2
Caglio	0,02
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte	

Procedimento di produzione

Formaggio a pasta filata a lunga stagionatura ottenuto per coagulazione del latte addizionato di coltura naturale di fermenti lattici e caglio di capretto

Caratteristiche	
Tipo di crosta :	Liscia e sottile.
Tipo di pasta :	Compatta con eventuale sfogliatura.
Colore della pasta :	Paglierino.
Gusto :	Saporito piccante.
Consistenza :	Dura.

NON CONTIENE LATTOSIO*
Lattosio < 0,1 g/100g

SENZA CONSERVANTI

Valori nutrizionali medi (per 100 g)		
Energia:	1544	kJ
	372	kcal
Grassi :	30	g
di cui acidi grassi saturi	20	g
Carboidrati:	< 0,5	g
di cui zuccheri	0	g
Fibre :	0	g
Proteine:	25	g
Sale:	2,5	g

Parametri chimici valori di riferimento		
H_2O	35-40	%
Grasso T.Q.	28-32	%
Grasso S.S.	46-50	%
Proteine	23-26	%
pH	5,4-5,6	
Aw	0,94-0,96	
NaCl	2-3	%

Parametri microbiologici valori di riferimento		
Listeria Monocytogenes	Assente	/25 g
Salmonella	Assente	/25 g
E.coli	< 100	ufc/g
Stafilococchi coagulasi pos.	< 100	ufc/g

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
Note	* **<u>NON CONTIENE LATTOSIO -</u> Lattosio < 0,1 g/100g** 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.

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

GENNARO AURICCHIO S.p.A.
P. IVA: 01037330196
03/11/2015

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