



SCHEDA TECNICA

**CASEIFICIO
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : formaggio fresco
affumicato

DEFINIZIONE : formaggio a pasta filata

INGREDIENTI : latte intero, caglio, sale, contatto
esterno con liquido affumicato

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma parallelepipedica

PEZZATURA : 8 Kg.

SHELF LIFE : 90 giorni sotto-vuoto + 4° C

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Marrone
- Sapore : Tendente all'affumicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : pasta compatta

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40%
- Grasso S.S. : oltre 44%
- Sale : 1.0 - 2.0%

MATURAZIONE : da 4 giorni

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C
cap. II del DPR 54/97

