

 IT F1Q2L CE	AZIENDA SPINI UOVA di SPINI FIORINO Via Umberto I, 31 26010 Casale Cremasco-Vidolasco (CR) Tel. 0373/41266 Fax.0373459414	
Scheda tecnica SALVA CREMASCO D.O.P.		

Denominazione	Salva Cremasco D.O.P. Antica Fattoria
Descrizione	Formaggio a pasta molle, a pasta cruda
Codice articolo	90470
Ingredienti	Latte, sale, caglio
Allergeni	Latte
OGM	OGM free
Stagionatura	Superiore a 75 giorni
Shelf-life	60 giorni dal confezionamento
Temperatura di conservazione	Tra 1°C e 6°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

Forma	Faccia piana di lato compreso tra 11-13 cm o tra 17-19 cm; scalzo diritto compreso tra 9 e 15 cm
Peso	Variabile da 3,8 kg a 4,2 kg c.a.
Pasta	Formaggio a pasta cruda, colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura
Crosta	Crosta edibile, spessore sottile, liscia a volte fiorita
Consistenza	Consistenza compatta, friabile più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta
Sapore	Aromatico e intenso

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE e NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)

Grasso sulla sostanza secca	min 48%
Estratto secco	min 53%
Tenore in fufosina	max 14 mg/100 g proteina
Valore energetico	330 Kcal – 1375 KJ
Proteine	19 g
Grassi	26 g
Carboidrati	<1 g
Colesterolo	101,98 mg
Calcio	401,5 mg
Magnesio	21,95 mg
Potassio	116,5 mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)

E.Coli	≤ 100 UFC/g
Coliformi totali	≤ 10.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

PACKAGING e PALLETTIZZAZIONE

Tipologia di confezionamento	Incarto per alimenti (conforme al D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti)
Pezzi per cartone	2
Numero di strati per pallet	/
Numero di cartoni per strato	/