

PROVOLONE VALPADANA PICCANTE

Scheda Tecnica

Componenti: latte vaccino, sale, caglio di capretto e/o agnello per tipologia piccante a media-lunga stagionatura / caglio di vitello per tipologia dolce a breve stagionatura; conservante E239 consentito solo per formati di oltre 10 Kg;

Caratteristiche merceologiche: formaggio semiduro a pasta filata; crosta liscia, sottile, lucida, non edibile.

Trattamento di superficie: cere di paraffina e/o film da dispersione acquosa polimerica che può contenere E 235 e/o E202 e/o E203.

Caratteristiche fisiche e organolettiche:

- Forma e pezzatura: troncoconica, a salame, cilindrica, a pera; peso da 0,8 a 100 kg (fiaschetto, silano, provoletta, salamino, caciocollo, pancetta, gigantino, borlotto, mandarone, salame, pancettone).
- Colore della pasta: bianco o paglierino.
- Occhiatura: tollerata una leggera occhiatura e/o sfoglietta.
- Sapore: dolce butirroso a media stagionatura (2-3 mesi); pronunciato verso il piccante a stagionatura avanzata.

Caratteristiche chimiche:

		<i>dolce</i>	<i>piccante</i>
		min. 44%	
• Grasso / ss			
• Umidità	massima	45 %	43 %
• Sale %		1,0-3,0	1,0 – 3,5

Caratteristiche batteriologiche

Salmonella: assente/25g.
Listeria: assente/25g.

Caratteristiche nutrizionali (i valori espressi sono da ritenersi puramente indicativi; rappresentano valori mediamente rilevati, espressi per 100 g di prodotto):

• Kcal/kj	371/1552
• Proteine (g)	26
• Lipidi (g)	29
• Glicidi (g)	1,5
• Calcio (mg)	881
• Fosforo (mg)	576
• Ferro (mg)	0,5
• Potassio (mg)	115
• Vitamina A (mg)	0,11
• Vit. Gruppo B (mg)	0,29

Shelf-life: quindici mesi dalla data di produzione per forme intere in pezzatura fino a kg. 20, ventiquattro mesi dalla data di produzione per forme intere in pezzatura oltre i kg. 20, da conservare (per tutte le pezzature) ad una temperatura compresa fra 8-16°C; centottanta giorni dalla data di confezionamento per prodotto porzionato conservato alla temperatura di 4-8°C.