



# CACIOTTA DI NORCIA

## 1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

formaggio da taglio molle di latte vaccino

## 2. INGREDIENTI

latte bovino pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale. Trattata in superficie con E203 ed E235 (crosta non edibile).

## 3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Caciotta scodellata
- Marchio: Norcia
- Pezzatura : 2.1 Kg circa
- Maturazione: Da 12 a 20 giorni

### Presentazione del prodotto:

- Crosta: Leggera, liscia e sottile, elastica di colore giallo paglierino.
- Pasta: Morbida, burrosa, fondente al palato con leggera occhiatura .
- Sapore: Dolce, gradevole
- Colore: Bianco avorio
- Consistenza: Morbida e cremosa

## 4. REQUISITI FISICO-CHIMICI U.M.

- |           |          |         |
|-----------|----------|---------|
| - Umidità | %        | ≤ 60    |
| - Grasso  | %        | 22 – 25 |
| - Calcio  | mg/100g  | 119     |
| - pH      | al cuore | ~5      |

## 5. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- |                                    |         |          |
|------------------------------------|---------|----------|
| - Enterobatteriacee:               | ufc/g   | ≤ 10.000 |
| - E. coli:                         | ufc/g   | ≤ 100    |
| - Stafilococco coagulasi-positiva: | ufc/g   | ≤ 100    |
| - <i>Salmonella spp</i> :          | ufc/25g | assente  |
| - <i>Listeria monocytogenes</i> :  | ufc/25g | assente  |

## 6. CONSERVAZIONE

- Temperatura di conservazione: 6- 12°C
- Termine minimo di conservazione: 90 giorni

## 7. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

## 8. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Si dichiara che l'unica categoria di allergene presente nel prodotto è LATTE E DERIVATI