**FORMAGGIO “FRANT al PEPERONCINO”**

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione  | **FORMAGGIO “FRANT”** |
| Tipologia prodotto | Formaggio derivante dalla miscelazione di formaggi latteria di media e lunga stagionatura, grattugiati e amalgamati fino all’ottenimento di un impasto omogeneo con aggiunta di sale, pepe, prodotti a base di latte e panna liquida pastorizzata.  |
| Ingredienti | **Latte, panna**, sale , pepe, caglio, fermenti lattici vivi, peperoncino  |
| Allergeni | **Latte e prodotti a base di latte** |
| Caratteristiche organolettiche del prodotto | Formaggio a pasta compatta, semidura, ma friabile di colore giallo scuro, privo di crosta. Il sapore è marcato, piccante, con presenza di speziatura e con contrasto dolce-piccante. Visti gli ingredienti, il prodotto si presenta come un formaggio grasso.  |
| Origine del latte | ITALIA |
| Caratteristiche pertinenti la sicurezza alimentare | pH > 4,5Aw= 0,85Concentrazione sale: 1.97 % |
| Caratteristiche microbiologiche | **Parametro**  | **Limite**  |
| Listeria monocytogenes | Assente/ 25 g |
| Salmonella spp | Assente/ 25 g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | ≤1000 ufc/g |
| Escherichia coli | ≤1000 ufc/g |
| Conservabilità e requisiti per la conservazione | 150 giorni a temperature <+6° C. In caso di rottura della confezione, con conseguente perdita del sottovuoto, procedere subito al consumo del prodotto. |
| Imballo primarioModalità di confezionamento | sacchetto sottovuoto di materiale plastico |
| Destinazione d'uso | Prodotto consumato tal quale, senza cottura. Il prodotto è destinato al consumatore medio ad esclusione di eventuali persone intolleranti o allergiche agli ingredienti citati, in particolare a quelli inseriti all’interno dell’All.II del Reg.CE 1169/2011 e smi). |
| Mercato e distribuzione del prodotto | Il prodotto finito viene venduto secondo i seguenti canali:* grossisti
* fiere
* esercizio di vendita aziendale
 |

**VALORI NUTRIZIONALI**

|  |
| --- |
|  |
| ***Valori ( g per 100g )*** |  |
| *Energia Kj* | *1815* |
| *Energia Kcal* | *438* |
| *Grassi*  | *36.0* |
|  *di cui Saturi* | *25.2* |
| *Carboidrati*  | *1.2* |
|  *di cui Zuccheri* | *0.3* |
| *Proteine*  | *27.2* |
| *Sale* | *1.9* |