



Primo sale con rucola

*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*





PRIMO SALE CON RUCOLA

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

latte, caglio e sale abbinato a rucola

Forma

rettangolare

Peso

kg. 1.2 CA

Colore pasta

bianca

Colore crosta

bianca

Consistenza

struttura unita morbida

Sapore

dolce

Odore

formaggio fresco leggermente acidulo

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi totali	<100 ufc/g medio	<1000 ufc/g limite
E.coli	<3 ufc/g medio	<10 ufc/g limite
Stafilococco aureus	assente	<10 ufc/g limite
Salmonella	assente in 25g	
Listeria m.	assente in 25g	
Carica batterica	tot. <100'000 ufc/g	<1'000'000 ufc/g limite

Caratteristiche chimico fisiche

Ph	g/100g	4.60
Umidita'	g/100g	55.5-62.0
Grassi	g/100g	21.50-33.50
Acido citrico	mg/kg	1170
Cloruri (NaCl)	g/100g	0.64

Modalita' di conservazione: T° da 0° a 4°c

Tempo di conservazione: 15 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it