



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA

- Giuncapra -

Descrizione	Formaggio a pasta morbida, bianca e molto umida		
Ingredienti	- Latte caprino - Caglio - Sale		
Allergeni	Latte		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta morbida	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> dolce
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti
Trattamenti	Nessuno		
Aspetto	<i>Forma:</i> rettangolare	<i>Peso:</i> 400 gr / 1,8 kg circa	<i>Crosta:</i> assente
Confezionamento	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
Imballo	/		
Conservazione	massimo +4°C		
Shelf life	massimo 7 giorni		
Stagionatura	prodotto fresco		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 222 - KJ 929	<i>Grassi:</i> g 14 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g 10,2	<i>Carboidrati:</i> g 2,4 <i>di cui Zuccheri:</i> g 1,5
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 18,2	<i>Sale:</i> g 0,6