

# Fiordicacio Speziato

Descrizione Formaggio a pasta filata speziato  
Ingredienti **Latte**, acqua, sale, caglio, erbe aromatiche e spezie

## Confezionamento

Forma A pera con testa - Oblunga  
Pezzatura in grammi 600 - 1.200 - 2.500  
Tipo Legato a coppia con corda

## Parametri Organolettici

Colore Giallo paglierino variegato  
Odore Caratteristico  
Sapore Variabile a seconda del condimento  
Consistenza Compatta

## Parametri Chimico-Fisici

Acidità	6,30 Ph	tolleranza +/- 0,2
Umidità	49,0 grammi%	tolleranza +/- 3,0
Grasso sul secco	22,0 grammi%	tolleranza +/- 3,0
Ceneri	6,0 grammi%	tolleranza +/- 1,0

## Parametri Microbiologici (criteri di igiene del processo e sicurezza alimentare)

Escherichia Coli	< 10 (colonie in 1 g)	Limite <b>M</b> * 1.000 <b>m</b> ** 100
Stafilococchi Coagulasi-Positivi	< 10 (colonie in 1 g)	Limite <b>M</b> 100.000 <b>m</b> 10.000
Listeria monocytogenes	Assente (colonie in 25 g)	Limite <b>M</b> assente <b>m</b> assente
Salmonella sp	Assente (colonie in 25 g)	Limite <b>M</b> assente <b>m</b> assente

\*M = valore massimo del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a M, anche in una sola unità campionata

\*\*m = valore limite del numero di batteri; il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri non è superiore a m in almeno 3 campioni

## Valori Nutrizionali (per 100g di prodotto)

Energia	322,1 Kcal - 1.375,0 Kj
Grassi	23,2 g
di cui saturi	15,6 g
Proteine	28,0 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,1 g
Sale	0,7 g

## Informazioni

Temperatura di conservazione Minore di +14°C  
Shelf life Nessun limite  
Trattamenti subiti Filatura in acqua bollente  
Condimento  
Riferimenti legislativi Regolamento (CE) n°2073/05