

Caciocavallo Silano DOP

Descrizione Formaggio a pasta filata
Ingredienti **Latte**, acqua, sale, caglio

Confezionamento

Forma A pera con testa - Tonda - Oblunga
Pezzatura in grammi 1.000 - 2.500
Tipo Legato a coppia con corda

Parametri Organolettici

Colore Giallo paglierino
Odore Caratteristico
Sapore Dolce o leggermente piccante a maturazione inoltrata
Consistenza Compatta

Parametri Chimico-Fisici

Acidità	6,40 Ph	tolleranza +/- 0,2
Umidità	45,0 grammi%	tolleranza +/- 3,0
Grasso sul secco	43,0 grammi%	tolleranza +/- 3,0
Ceneri	2,5 grammi%	tolleranza +/- 1,0

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

Escherichia Coli	< 10 (colonie in 1 g)	Limite M * 1.000 m ** 100
Stafilococchi Coagulasi-Positivi	< 10 (colonie in 1 g)	Limite M 100.000 m 10.000
Listeria monocytogenes	Assente (colonie in 25 g)	Limite M assente m assente
Salmonella sp	Assente (colonie in 25 g)	Limite M assente m 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	328,3 Kcal - 1.401,4 Kj
Grassi	23,7 g
di cui saturi	15,9 g
Proteine	28,6 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 1.000 giorni
Trattamenti subiti Filatura in acqua bollente
Riferimenti legislativi Regolamento (CE) n°2073/05