

## SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : COSACAVADDU

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta filata

INGREDIENTI : Latte vaccino crudo intero,caglio,sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma parallelepipedica  
a crosta liscia

PEZZATURA : 500 gr

SHELF LIFE : 90 giorni a temperatura frigo

## CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco tendente al paglierino
- Sapore : Dolce
- Odore : Gradevole
- Consistenza: Pasta compatta

## PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 42 - 43 %
- Sostanza secca: 57 - 58%
- Grasso s.t.q. : 27 - 28 %
- Grasso S.S. : 47 - 49 %
- Sale : 1 - 2,0 %

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PARTE EDIBILE:

Proteine: Gr. 24

Grassi: Gr. 26

Di cui saturi: Gr. 17

Carboidrati: Gr. 1

Di cui zuccheri: Gr. 1

Sale: Gr. 1

Valore energetico: KCAL 334 KJ 1387

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi  
all'allegato C cap. II del DPR 54/97

