

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : PROVOLA
AFFUMICATA

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta filata

INGREDIENTI : Latte vaccino crudo intero, caglio, sale,
contatto esterno con liquido affumicato

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma a pera a pelle
liscia sottile

PEZZATURA : gr. 500

SHELF LIFE : 90 giorni a temperatura frigo

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Marrone
- Sapore : Tendente all'affumicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza: Pasta compatta

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40 %
- Grasso S.S. : oltre 44 %
- Sale : 1,0 - 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

