

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : PROVOLA

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta filata

INGREDIENTI : Latte vaccino crudo intero,caglio,sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma a pera a pelle liscia sottile

PEZZATURA : gr. 500

SHELF LIFE : 90 giorni a temperatura frigo

CARATTERI ORGANOLETTICI

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

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 44 - 46 %
- Sostanza secca: 54 - 56 %
- Grasso s.t.q. : 24 - 26 %
- Grasso S.S. : 45 - 47 %
- Sale : 0,5 - 1,0 %

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

