

## SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : TUMAZZU

DEFINIZIONE : Formaggio tipico a pasta pressata

INGREDIENTI : Latte vaccino crudo intero,caglio,sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma rotonda con pelle striata

PEZZATURA : gr. 500

SHELF LIFE : 90 giorni a temperatura frigo

## CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco tendente al paglierino
- Sapore : Delicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza: Pasta compatta con lievissima occhiatura

## PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 38 - 40 %
- Grasso S.S. : superiore al 44 %
- Sale : 1,2 – 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

