

CAGLIATA

OPIS
PRODUKTU: Świeży ser podpuszczkowy produkowany z mleka krowiego i przeznaczony do dalszego przetworzenia

SPOSÓB
PAKOWANIA: Produkt jest pakowany w folie z tworzyw sztucznych po 15,25-16,60 kg netto

PARAMETRY FIZYCZNE I CHEMICZNE

SUCHA MASA:	56 – 59%
ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU W SUCHEJ MASIE:	min. 48%
TŁUSZCZ:	min. 27.5%
NaCl:	max. 2%
pH:	5.5 – 5.6

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

SALMONELLA:	nieobecna w 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	nieobecna w 25g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10 w 1g
E. COLI:	<10 w 1g
DROŹDŻE I PLEŚNIE:	<50 w 1g

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

BARWA:	żółta, jednolita w całej masie
SMAK, ZAPACH:	delikatny, łagodny, lekko orzechowy, lekki posmak pasteryzacji
KONSYSTENCJA:	miąsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, lekko plastyczny przy rozcieraniu
