

**DENOMINAZIONE****FRICO DI PATATE CON SPECK****DEFINIZIONE**

Piatto tipico del Friuli (Carnia) a base di formaggi freschi e stagionati, di patate e speck.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Colore**

Giallo dorato

**Odore**

Fragrante, con note intense di Speck

**Sapore**

Intenso e leggermente affumicato

**Consistenza**Più croccante e consistente all'esterno;  
Morbido all'interno.**INGREDIENTI**Formaggi 60% (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima - derivato dall'**uovo**), patate 30% e speck 10% (coscia di suino, sale, pepe, piante aromatiche, conservanti: nitrato di potassio).**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g:</i>	
Energia	1.052 kJ / 253 kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	7,9 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	17 g
Sale	0,9 g

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5.50
Umidità	%	52-54
Residuo secco		46-48

Scheda tecnica	<b>CASEIFICIOFABRIS</b> <b>di Fabris Claudio e Roberto SNC</b>	02/01/2019 Revisione: 09
-------------------	---	-----------------------------

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	ufc/g	< 10.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 100
<i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasi +	ufc/g	< 100
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Enterotossine stafilococciche	R- NR/25g	NR
<i>Bacillus</i> spp.	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 100
Muffe	ufc/g	< 100
<i>Salmonella</i> spp.	P-A/25g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i> (5 u.c.) Reg. 2073/2005 e s.m.i.	P-A/25g	Assente

DURATA (T.M.C.)	100 gg
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a $T \leq +4^{\circ}\text{C}$
UNITA' DI VENDITA e FORMATO	In confezione singola sottovuoto da 100 g, 150 g, 180 g, 200 g, e 1.000 g.
MODALITA' DI TRASPORTO	$T \leq +10^{\circ}\text{C}$
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: da 0 a + 4° C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP con il controllo del Settore Veterinario dell'ASS di Codroipo e Udine.