

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

DENOMINAZIONE

FRICO DI PATATE

DEFINIZIONE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo dorato

Odore

Fragrante con tipiche note di formaggio

Sapore

Delicato, leggero e gradevole

Consistenza

Più croccante e consistente all'esterno;
più morbido all'interno.

INGREDIENTI

Formaggi 60% (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima: derivato dall'**uovo**) e patate 40%.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g:</i>	
Energia	kJ 1.047/ kcal 251
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	9,6g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	15 g
Sale	1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5,50
Umidità	%	52-54
Residuo secco		46-48

Scheda tecnica	CASEIFICIOFABRIS di Fabris Claudio e Roberto SNC	Data: 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> Beta-Glucuronidasi +	ufc/g	< 100
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Enterotossine stafilococciche	P-A/25g	Non rilevabili
<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>	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	$T^{\circ} \leq +10^{\circ}\text{C}$
MODALITA' DI TRASPORTO	$T^{\circ} \leq +10^{\circ}\text{C}$
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