



Scheda Tecnica
(01/09/16 - Rev:08)

FRICO DI PATATE

Codice Articolo: FAB01

DEFINIZIONE

Piatto tipico del Friuli 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%.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g KJ/100g	251 1047
Proteine	g/100g	15,0
Carboidrati	g/100g	9,6
Grassi	g/100g	17,0

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5,50
Umidità	%	52-54
Residuo secco		46-48
Proteine	g/100g	15,0
Grassi	g/100g	19,0
Grassi sulla s.s.	%	41-43
NaCl	%	0,8-1,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	ufc/g	< 10.000
<i>Enterobatteriaceae</i>	ufc/g	< 100
<i>E. coli</i>	ufc/g	< 100
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +	ufc/g	< 100
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	/25 g	Non rilevabili
<i>Bacillus spp</i>	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 100
Muffe	ufc/g	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 5 U.C.)	/25 g	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 1000 g.
MODALITA' DI TRASPORTO	$T^{\circ} \leq +10^{\circ}\text{C}$
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: da 0 a $+4^{\circ}\text{C}$
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

*Riferito alla data di confezionamento.