

# FETA DOP A FETTE IN LATTA -Cod. FETA002-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


La Feta DOP è il formaggio più rappresentativo della millenaria tradizione casearia greca. Prodotto da secoli con latte di pecora e spesso miscelato con al massimo un 30% di latte di capra. Il termine deriva dal greco “fetas” che significa “pezzo tagliato sottile”, e fa riferimento alla procedura con la quale la cagliata viene tagliata a pezzetti. Dall’inconfondibile colore bianco e l’assenza di crosta è una DOP dal 2002. Un’altra caratteristica tipica è la consistenza semidura, ma friabile ed il sapore deciso e intenso che molti amano gustare da solo, nella famosa insalata greca, o in altre preparazioni. Formaggio ricco e sapido con tante proprietà benefiche, ma da limitare quando si hanno problemi di pressione arteriosa alta e di colesterolo.

## INGREDIENTI

**Latte** di pecora, **latte** di capra, sale, fermenti lattici, caglio microbico, cloruro di calcio, salamoia pastorizzata.

**Origine del latte:** Grecia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Grecia
<b>Produttore:</b>	HELLAS 31.2.27 EEC
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	DOP 
<b>Crosta:</b>	no
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma parallelepipedica stretta con da 20 cm, facce piane e scalzo dritto, peso netto di 4 kg. Pasta di colore bianco avorio con occhiatura minuta ed irregolare. Sapore delicato e gradevole, leggermente acidulo; odore tipico della Feta: fresco.
<b>Stagionatura:</b>	circa 3 mesi
<b>Peso:</b>	circa 4 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 3 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	267 kcal / 1117 kJ
<b>Grassi</b>	22,0 g
<b>di cui saturi</b>	15,6 g
<b>Carboidrati</b>	0,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	16,8 g
<b>Sale</b>	2,2 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Massa Grassa totale (MG):	22%
MG su SS:	43%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>2</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

