

SOMMARIO

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

DECRETO MINISTERIALE 21 aprile 1986 — <i>Approvazione dei «metodi ufficiali di analisi per i formaggi»</i>	Pag. 3
Disposizioni generali	» 4
1) Modalità per prelievo e preparazione dei campioni.	» 4
2) Materia secca nel formaggio.	» 8
3) Materia secca nella ricotta	» 8
4) Materia grassa nel formaggio	» 9
5) Materia grassa nella ricotta	» 11
6) Sostanze azotate totali .	» 13
7) Sostanze azotate solubili a pH 4,6	» 14
8) Sostanze azotate solubili in acqua.	» 15
9) Lattosio	» 16
10) Ceneri	» 18
11) Alcalinità delle ceneri	» 19
12) Calcio	» 19
13) Cloruri	» 20
14) Fosforo	» 21
15) Emulsionanti fosfatici	» 23
16) Citrati	» 23
17) Emulsionanti a base di citrati	» 24
18) Acidità titolabile .	» 25
19A) Acido L-lattico .	» 26
19B) Acido D-lattico .	» 27
20) pH.	» 29
21) Sodio .	» 29
22) Potassio .	» 30
23) Nitrati	» 32
24) Nitriti	» 35
25) Fosfatasi.	» 36
26) Riconoscimento del latte vaccino nei formaggi di pecora	» 38