



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione</b>			<b>Cod.</b>
<b>PECORINO TOSCANO DOP</b> <i>(Denominazione di Origine Protetta)</i>			<b>390,5</b>
<b>Descrizione prodotto</b>			
Formaggio di pecora stagionato			
<b>Caratteristiche generali</b>			
Ingredienti	<b>Latte</b> ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti autoctoni		
Formato	Forma rotonda dal diam. di 18 e h.7,5 cm circa		
Peso	~ 2,50 kg.		
Stagionatura	~ 80 giorni		
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)	90 giorni		
Identificazione del lotto	Codice numerico sull'etichetta		
Codice EAN	2 039050		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>			
Colore	Pasta color paglierino ; crosta marrone		
Sapore	Fragrante ed accentuato		
Consistenza	Semi dura		
Aspetto	Pasta a struttura compatta con ev.minuta occhiatura; crosta trattata con cons.E235 NON EDIBILE		
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>		<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
	<b>Valori medi</b>		
Umidità	± 30,00 %	E.Coli	ufc/g < 100
Sostanza secca	± 70,00 %	Stafilococco aureus	ufc/g < 10
Grassi T.Q.	± 25,00 %	Salmonella spp	/25 g Assente
Grassi S.S.	± 36,00 %	Listeria monocytogenes	/25 g Assente

Valori nutrizionali medi ( 100 g. di prodotto )		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1356 / 326	Temperatura di conservazione	+ 2°C /+ 10°C
Grassi (g)	25,0	Temperatura di trasporto	+ 2°C /+ 10°C
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	17,0		
Carboidrati (g)	2,1		
<i>di cui zuccheri</i>	< 0,5		
Proteine (g)	24,0		
NaCl (g)	1,6		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	2 pezzi		
Dimensioni cartone ( hl / lg / pr ) mm.	120 / 230 / 390		
Tara cartone	300 g		
N° cartoni per strato pallet	10		
Numero strati per pallet	10		
Cartoni per pallet	100		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

### Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio  
 Responsabile Controllo Qualità*