

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

| | | | | | |
|--|---|---|--|---------------|---------|
| Denominazione | | PECORINO BRIGANTE | | Cod. | |
| | | | | 395,41 | |
| Descrizione prodotto | | | | | |
| Formaggio di pecora a pasta semidura | | | | | |
| Caratteristiche generali | | | | | |
| Ingredienti | | Latte intero ovino pastorizzato, sale, caglio | | | |
| Origine del latte: Italia | | | | | |
| Formato | | Forma rotonda dal diam. di 16 cm. e H. di 10/12 cm. c.a. | | | |
| Peso | | 1,50 kg. | | | |
| Stagionatura | | 25 giorni | | | |
| Shelf-life (da intendersi dal confezionamento) | | 90 giorni | | | |
| Identificazione del lotto | | Codice numerico sull'etichetta | | | |
| Codice EAN | | 2 395410 | | | |
| Caratteristiche organolettiche | | | | | |
| Colore | | Pasta bianca tendente al paglierino; crosta giallo paglierino | | | |
| Sapore | | Gusto fresco e saporito | | | |
| Consistenza | | Semidura | | | |
| Aspetto | | Pasta compatta con leggera occhiatura; crosta rigata NON EDIBILE | | | |
| Caratteristiche chimico - fisiche | | | Caratteristiche microbiologiche | | |
| Valori medi | | | | | |
| Umidità | ± | 43,00 % | Coliformi totali | ufc/g | < 100 |
| Sostanza secca | ± | 57,00 % | E.Coli | ufc/g | <10 |
| Grassi T.Q. | ± | 28,00 % | Stafilococco coag. + | ufc/g | <10 |
| Grassi S.S. | ± | 49,00 % | Salmonella spp | /25 g | Assente |
| | | | Listeria monocytogenes | / 25 g | Assente |

| Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto) | | Condizioni di stoccaggio e distribuzione | |
|--|-----------|---|---------------|
| Valore energetico (kJ /kcal) | 1412 /340 | Temperatura di conservazione | + 0°C / + 8°C |
| Grassi (g) | 28,0 | | |
| <i>di cui acidi grassi saturi (g)</i> | 15,9 | Temperatura di trasporto | + 0°C / + 8°C |
| Carboidrati (g) | 0,1 | | |
| <i>di cui zuccheri (g)</i> | 0,1 | | |
| Proteine (g) | 22,0 | | |
| Sale (g) | 1,6 | | |

Caratteristiche logistiche

| | |
|---|-----------------|
| Unità cartone | 1 pezzo |
| Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm. | 140 / 390 / 390 |
| Tara cartone | 430 g |
| N° cartoni per strato pallet | 6 |
| Numero strati per pallet | 10 |
| Cartoni per pallet | 60 |
| 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*