

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*