



Scheda Tecnica Prodotto

CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 08/05/2017

Caratteristiche Generali

| | |
|--|-------------------------------|
| Revisione | 7 |
| Codice Articolo | 14C336F |
| Paese di Mungitura | Italia |
| Paese di Condizionamento o di Trasformazione | Italia |
| Descrizione Prodotto | CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO |
| Tipologia Prodotto | PECORINO ITALIANO |
| Stagionatura Media | 90 D |

Descrizione

| | |
|----------------------------------|--|
| Generalità | formaggio di latte di pecora, a pasta semidura |
| Formato | forma rotonda, da 2,5 kg |
| Crosta | regolare, sottile, marrone |
| Pasta | con frattura a scaglia, di colore bianco |
| Colore | bianco leggermente paglierino |
| Sapore Aroma Odore | intenso, piccante, secondo stagionatura |
| Peso Medio Unità di Vendita (Kg) | 12,5 |

Dati Generali

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tenore Acqua Massima in peso % | 39 |
| Tenore Materia Grassa sul secco % | 45 |
| Ingredienti | latte di pecora, caglio, sale, trattato in crosta con, conservante, E202, E235, colorante, E150, E160b |
| Allergeni | latte |

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

| | |
|-----------------------------|----------|
| Valore energetico (KJ/Kcal) | 1666/395 |
| Grassi | 33 |
| Di cui Saturi | 20 |
| Carboidrati | 0 |
| Di cui Zuccheri | 0 |
| Proteine | 25 |
| Sale | 0.9 |

Dati Conservazione

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Conservazione (°C) | 10 +/-2°C |
| Conservabilità (gg) | 150 |
| Vita Residua al Ricevimento (gg) | 90 |

Imballaggio

| | |
|----------------------------|------------|
| Imballo Primario | forme nude |
| Imballo Secondario | cartone |
| Lunghezza (cm) | 40 |
| Larghezza (cm) | 39 |
| Altezza (cm) | 13,5 |
| Pezzi per Unità di Vendita | 4 |



Scheda Tecnica Prodotto
CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 08/05/2017

Tara (Kg) **0,45**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **48**
Strati per Pallet **6**
Cartoni per Strato **8**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1000**
E.coli (ufc/g) **100**
Salmonella spp. (ufc/25g) **Assente**
Listeria Monocytogenes (ufc/25g) **Assente**
Stafilococco aureo (ucf/g) **100**
Lieviti **10.000**
Muffe **1.000**