



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

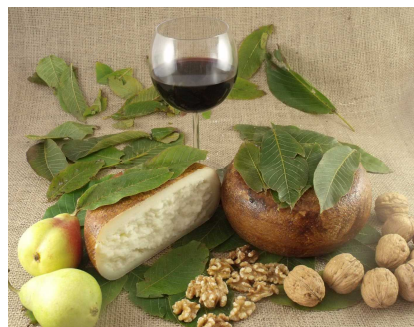
Redatta da gruppo  
HACCP  
DATA:10/05/19

COD.  
REV. 14

DENOMINAZIONE: **PECORINO DEL NOCE**  
TIPOLOGIA : **FORMAGGIO DI LATTE OVINO STAGIONATO**

Pag. 1

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>092</b>
<b>DEFINIZIONE STRUTTURA</b>	Formaggio a pasta dura
<b>CONFEZIONE</b>	Etichettatura, imballo in plateau di cartone e/o cassa di plastica a riempimento manuale-
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Stagionatura affinata in foglie di noce. Trattato in superficie con olio di semi e/o E153-E172 Crosta non edibile.
<b>ALLERGENE</b>	LATTE
<b>STAGIONATURA</b>	Circa 80 gg
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	in etichetta
<b>BOLLO CE</b>	IT 09 32 CE



### DESCRIZIONE

Formaggio a pasta dura, colore bruno in crosta, gusto deciso, intenso profumo delle foglie di noci Peso circa gr 1200

<b>SHELF LIFE- T.M.C.</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TRASPORTO</b>
360 gg	In luogo fresco e asciutto	Refrigerato
<b>Umidità</b>	<90%	

### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A <sub>w</sub> >0,92 (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfatasi	Negativa
Aflatossine MI	<50 ppt
Inibenti	assenti

### VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ	1583,9
	kcal	381,9
GRASSI	g	31,2
di cui Acidi Grassi saturi	g	18,7
CARBOIDRATI	g	0,4
di cui zuccheri	g	0,4
PROTEINE	g	24,8
SALE	g	1,7

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
PLATEAUX	6	4	10	Cm 60 x 40 x 12	500
PLATEAUX	3	8	10	Cm 40 x 30 x 10	300

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2011  
Le etichette riportano: la denominazione di vendita l'elenco degli ingredienti con indicazioni del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori.  
Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti. Il prodotto è un formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta e può essere consumato come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari.  
Prodotto da vendersi a peso e/o previo frazionamento

### ALTRE INFORMAZIONI

- In relazione ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e alla luce della dichiarazione dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM
- In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte.
- I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori