



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo HACCP

DATA: 10/05/19

REV. 14

DENOMINAZIONE: **PECORINO TOSCANO DOP**

Pag. 1

TIPOLOGIA : FORMAGGIO DI LATTE OVINO

CODICE PRODOTTO	067
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta tenera
CONFEZIONE	etichettatura e imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato proveniente da allevamenti riconosciuti dal Consorzio tutela del pecorino toscano, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Prodotto secondo il disciplinare del Pecorino Toscano. Trattato in superficie E202-E235 -E172 Crosta non edibile
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	almeno 20 gg
BOLLO CE	IT 09 32 CE
ORGANISMO DI CONTROLLO	DQA- CONSORZIO TUTELA DEL PECORINO TOSCANO



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta bianca, colore rosso in crosta, gusto delicato e saporito, odore fragrante. Peso circa g. 2000

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
180 gg	IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO	REFRIGERATO
Umidità <90%		

REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	$A_w > 0,92$ (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfasi	Negativa
Aflatossine M1	<50 ppt
Inibenti	assenti

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ	348,7
	kcal	1446,4
GRASSI	g	28,3
Di cui Acidi Grassi saturi	g	16,5
CARBOIDRATI	g	1,3
di cui zuccheri	g	1,3
PROTEINE	g	22,2
SALE	g	1,6

REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
PLATEAUX	4	4	10	Cm 40 x 60 x 12	500
PLATEAUX	2	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 (**Pecorino Toscano D.O.P.**), 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