


| | | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------|---------|
|  | 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 | 040 |
| 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 con E 202- E235 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 tendente al paglierino in crosta, gusto delicato e saporito, odore fragrante. Peso circa kg. 2 |

CONSERVAZIONE

| SHELF LIFE- T.M.C. | CONSERVAZIONE | TRASPORTO |
|--------------------|----------------------------|-------------|
| 180gg | In luogo fresco e asciutto | Refrigerato |
| Umidità | <90% | |

REQUISITI CHIMICO-FISICO

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

REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

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

| IMBALLO | UNITA' | UNITA' X STRATO | N°MAX STRATI | DIMENSIONI | PESO gr |
|----------|--------|-----------------|--------------|-----------------|---------|
| PLATEAUX | 2 | 8 | 10 | Cm 40 x 30 x 10 | 300 |
| PLATEAUX | 4 | 4 | 10 | Cm 60 x 40 x 12 | 500 |

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