

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatta da gruppo HACCP	
		DATA: 10/05/19	REV. 14
DENOMINAZIONE: PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO		Pag. 1	
TIPOLOGIA: FORMAGGIO DI LATTE OVINO			

CODICE PRODOTTO	032
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta dura
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 olio di semi e/o E153 -E172 - Crosta non edibile



ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	almeno 120 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. 2,8

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
360 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	1650,3
	kcal	398
GRASSI	g	32,8
di cui acidi grassi saturi g	g	19,3
CARBOIBRATI	g	0,3
di cui zuccheri	g	0,3
PROTEINE	g	25,30
SALE	g	1,9

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafilococcus 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

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
<ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori