

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatta da gruppo HACCP	COD.
		DATA:10/05/19	REV. 14
DENOMINAZIONE: PECORA NERA DEL MONTANARO		Pag. 1	
TIPOLOGIA : FORMAGGIO DI LATTE OVINO			

CODICE PRODOTTO	074
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta semidura
CONFEZIONE	Etichettatura, mballo in plateau di cartone a riempimento manuale
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E200-E235 e colorante E172 Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 45gg
ORIGINE DEL LATTE	IN ETICHETTA
BOLLO CE	IT 09 32 CE



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semidura, colore nero in crosta, gusto deciso, ma con note di dolcezza, odore fragrante. Peso kg. 2

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 Fosfasi	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	330,1
	kcal	1369,2
GRASSI	g	27,1
Di cui Acidi Grassi saturi	g	15,9
CARBOIDRATI	g	1,2
di cui zuccheri	g	1,2
PROTEINE	g	20,4
SALE	g	1,3

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
PLATEAUX	2	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300
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. Conservare in luogo fresco e asciutto.

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.