

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatta da gruppo HACCP	
		DATA:10/05/19	REV. 14
DENOMINAZIONE: PECORINO ROSSO COLLINE MAREMMANE			Pag. 1
TIPOLOGIA : FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA			

CODICE PRODOTTO	048
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta tenera
CONFEZIONE	Etichettatura, confezionamento in vacuum, imballo in plateaux di cartone a riempimento manuale
INGREDIENTI	LATTE pastorizzato di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con E 202- E235-E172 Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 25 gg
BOLLO CE	IT 09 32 CE
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta bianca, gusto delicato, ma caratteristico. Peso circa gr 0,3

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
120 gg	Tra 2°C e 4°C	Tra 2°C e 4°C
Umidità	<90%	

REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A _w >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	1369
	kcal	330
GRASSI	g	27,1
	di cui acidi grassi saturi	g
CARBOIBRATI	g	1,2
	di cui zuccheri	g
PROTEINE	g	20,4
SALE	g	1,3

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	9	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300
PLATEAUX	18	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 ai suoi derivati. 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.

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