

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	Redatta da gruppo HACCP	COD.
		DATA:10/05/19	REV. 14
DENOMINAZIONE: <b>PECORINO APPENNINO</b>		Pag. 1	
TIPOLOGIA : <b>FORMAGGIO DI LATTE OVINO CANESTRATO</b>			

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>019</b>
<b>Codice confezionamento sottovuoto</b>	<b>SV019</b>

<b>DEFINIZIONE STRUTTURA</b>	Formaggio a pasta tenera e occhiata
<b>CONFEZIONE</b>	(eventuale porzionatura e confezionamento per prodotto sottovuoto) Etichettatura, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con E 202-E235 Crosta non edibile.
<b>ALLERGENE</b>	LATTE
<b>STAGIONATURA</b>	Circa 25/30 gg
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	in etichetta
<b>BOLLO CE</b>	IT 09 32 CE



<b>DESCRIZIONE</b>
Formaggio a pasta tenera, crosta rigata di colore bianco tendente al paglierino, gusto delicato e saporito, odore fragrante. Peso circa g 2000

<b>T.M.C.</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TRASPORTO</b>
180gg	In luogo fresco e asciutto	Refrigerato
Se confezionamento sottovuoto: 120 gg	Temperatura tra 2° e 4°C Una volta aperta la confezione conservare al fresco	Temperatura tra 2° e 4°C
<b>Umidità</b>	<90%	

#### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A <sub>w</sub> >0,92 (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfatasi	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	6	4	10	Cm 40 x 60 x 12	500
PLATEAUX	2	8	10	Cm 40 x 30 x 10	300

<b>ETICHETTATURA</b>
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.

<b>DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO</b>
Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori. <u>Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti.</u> 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

<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte. <ul style="list-style-type: none"> <li>I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori</li> </ul>