

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Redatta da gruppo HACCP

COD.

DATA:10/05/19

REV. 14

DENOMINAZIONE: **PECORINO COLLINE MAREMMANE**

Pag. 1

TIPOLOGIA : **FORMAGGIO DI LATTE OVINO da kg. 2**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>066</b>
<b>Codice Confezionamento Sottovuoto</b>	<b>SV066</b>

DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a Pasta Tenera
CONFEZIONE	(eventuale porzionatura e confezionamento sottovuoto) Etichettatura, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E 202- E235 Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 20gg
ORIGINE LATTE	In etichetta
BOLLO CE	IT 09 32 CE

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta tenera, colore bianco tendente al paglierino in crosta, gusto delicato e saporito, odore fragrante. Peso circa kg. 2,00

**CONSERVAZIONE**

T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
180gg	In luogo fresco e asciutto	Refrigerato
Se confezionato sottovuoto: 120gg	Temperatura tra 2° e 4°C Una volta aperta la confezione conservare al fresco	Temperatura tra 2° e 4°C
Umidità	<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	1369
	kcal	330
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 g
<b>PLATEAUX</b>	4	4	10	Cm 40 x 60 x 12	500
<b>PLATEAUX</b>	2	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300

**ETICHETTATURA**

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2013. 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