

	Scheda Tecnica Prodotto CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO	Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 7 Data Revisione 08/05/2017	

Caratteristiche Generali

Revisione	7
Codice Articolo	14C336F
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Media	90 D

Descrizione

Generalità	formaggio di latte di pecora, a pasta semidura
Formato	forma rotonda, da 2,5 kg
Crosta	regolare, sottile, marrone
Pasta	con frattura a scaglia, di colore bianco
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	intenso, piccante, secondo stagionatura
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	12,5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	39
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	latte di pecora, caglio, sale, trattato in crosta con, conservante, E202, E235, colorante, E150, E160b
Allergeni	latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1666/395
Grassi	33
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	25
Sale	0.9

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
Conservabilità (gg)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	forme nude
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	39
Altezza (cm)	13,5
Pezzi per Unità di Vendita	4

	Scheda Tecnica Prodotto CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO Pagina 2/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 7 Data Revisione 08/05/2017

Tara (Kg)	0,45
-----------	-------------

Descrizione Pallets	
Pezzi per Contenitore	48
Strati per Pallet	6
Cartoni per Strato	8

Standard Microbiologici	
Coliformi a 30° (ufc/g)	1000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000