

	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod. Prod.	<b>14C350DO</b>

Denominazione commerciale:	<b>Pecorino toscano DOP</b>
Tipologia di prodotto:	<b>Pecorino</b>
Stagionatura minima:	<b>&gt; 30 giorni</b>
Origine del latte	<b>Italia</b>

<b>DESCRIZIONE:</b>	Generalità: <b>formaggio di latte di pecora a pasta semidura</b> Formato: forma intera a peso variabile da 2.5 kg circa Crosta: <b>asciutta, sottile, liscia, non edibile</b> Pasta: dura, con occhiatura tipica Colore: paglierino Sapore, aroma, odore: sapido, delicato, saporito Peso medio cartone: 5.3 kg
---------------------	---

<b>TENORE D'ACQUA:</b>	Massimo in peso del prodotto: <b>39</b>
<b>TENORE DI MATERIE GRASSE</b>	Minimo nella sostanza secca: <b>45</b>
<b>INGREDIENTI:</b>	<b>LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici, trattato in crosta con conservante E202, E235</b>
<b>ALLERGENI</b>	<b>LATTE</b>

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	
	<i>g/100 g di prodotto</i>
VALORE ENERGETICO KJ	<b>1466</b>
VALORE ENERGETICO Kcal	<b>348</b>
GRASSI:	28
di cui saturi:	16
CARBOIDRATI:	1.3
di cui zuccheri	1.3
PROTEINE:	22
SALE:	1.6

CONSERVAZIONE (°C):	<b>5±3 °C</b>
CONSERVABILITA':	<b>150</b>
SHELF LIFE AL CLIENTE	<b>60</b>

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	
Coliformi totali:	/1g
E. Coli: < 1.000	/1g
Salmonella spp.: assente	/25g
Listeria MONOCYTOGENES: assente	/25g
Stafilococco Aureo: <1.000	/1g
Lieviti: <100.000	/1g
Muffe: <10.000	/1g
<b>IMBALLAGGIO:</b>	Primario: forma nuda Secondario: cartone Dimensione cartone: 40 x 30 x 12.5 Pezzi per cartone: 2 Tara totale imballaggio: 0.26
<b>PALLETS:</b>	Composizione: <b>cart x piano X piani = 10 x 8 = 80</b>
<b>EAN pezzo:</b>	<b>247218600000</b>
<b>EAN cartone:</b>	<b>98002067000172</b>