

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. Prod.	14C350DO

Denominazione commerciale:	Pecorino toscano DOP
Tipologia di prodotto:	Pecorino
Stagionatura minima:	> 30 giorni
Origine del latte	Italia

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

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

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

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
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
IMBALLAGGIO:	Primario: forma nuda Secondario: cartone Dimensione cartone: 40 x 30 x 12.5 Pezzi per cartone: 2 Tara totale imballaggio: 0.26
PALLETS:	Composizione: cart x piano X piani = 10 x 8 = 80
EAN pezzo:	247218600000
EAN cartone:	98002067000172