

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. Prod.	14C160DO

Denominazione commerciale:	Pecorino PECUS STAGIONATO
Tipologia di prodotto:	Pecorino
Stagionatura minima:	> 90 giorni
Origine del latte	Italia

DESCRIZIONE:	Generalità: formaggio di latte di pecora a pasta semidura Formato: forma intera a peso variabile da 3.2 kg circa Crosta: asciutta, marrone, non edibile Pasta: dura, con occhiatura tipica Colore: paglierino Sapore, aroma, odore: sapido, delicato, saporito Peso medio cartone: 12 kg
---------------------	--

TENORE D'ACQUA:	Massimo in peso del prodotto: 37
TENORE DI MATERIE GRASSE	Minimo nella sostanza secca: 45
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio, trattato in crosta con conservante E202, E235 e colorante E150d
ALLERGENI	LATTE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
	<i>g/100 g di prodotto</i>
VALORE ENERGETICO KJ	1726
VALORE ENERGETICO Kcal	416
GRASSI:	34
di cui saturi:	21
CARBOIDRATI:	0
di cui zuccheri	0
PROTEINE:	27
SALE:	1.2

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Coliformi totali:	/1g
E. Coli: < 10.000	/1g
Salmonella spp.: assente	/25g
Listeria MONOCYTOGENES: assente	/25g
Stafilococco Aureo: <10.000	/1g
Lieviti: <100.000	/1g
Muffe: <10.000	/1g
IMBALLAGGIO:	Primario: forma nuda Secondario: cartone Dimensione cartone: 40 x 40 x 13 Pezzi per cartone: 4 Tara totale imballaggio: 0,35 kg
PALLETS:	Composizione: cart x piano X piani = 6 x 10 = 60
EAN PEZZO:	2394819000000
EAN CARTONE:	92394819753105