

SCHEDA TECNICA: PECORINO GRATTUGIATO SACCO 1 KG



Denominazione commerciale	Pecorino grattugiato																																		
Denominazione legale	Formaggio di Pecora																																		
Ingredienti	Latte di pecora (99%), sale (n.q. salato per via umida), caglio (<1%), Additivi: nessun additivo aggiunto Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni. Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito Origine del latte: Paesi UE																																		
Stagionatura	Minimo 90 gg																																		
Caratteristiche organolettiche	Formaggio grattugiato, dall'aroma intenso. colore giallo tenue.																																		
Formato	Sacchi da 1 kg confezionati in atmosfera protettiva																																		
Shelf life	120 giorni dal confezionamento		Scadenza residua alla consegna: min 90%																																
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 0°C e 8°C , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																		
Modalità di conservazione	Conservare a +4/ +6 °C																																		
Parametri analitici	Caratteristiche chimiche (range su 100g)		Caratteristiche microbiologiche																																
	Umidità	% 31-35	Carica microbica totale	Ufc/g	< 500.000																														
	Residuo secco	% 65-69	Coliformi totali	Ufc/g	< 100																														
	Grassi	% 29-35	E. coli	Ufc/g	< 10																														
	Grasso/secco	% 45-51	Muffe	Ufc/g	< 100																														
	Umidità/res.magro	% 45-50	Lieviti	Ufc/g	< 100																														
	Proteine	% 26-29	Stafilococchi coag. +	Ufc/g	< 10																														
	Carboidrati	% < 1	Salmonella spp.	Ufc/25g	Assente																														
	pH	5.0-5.2	Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente																														
	aW	0.857																																	
	Sale	% 4-6																																	
Valori nutrizionali medi	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td>1680</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td>405</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td>18,8</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td>5</td> </tr> </table>					Energia	kJ/100g	1680		kcal/100g	405	Grassi	g/100g	33	di cui:			<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	18,8	Carboidrati	g/100g	0,001	di cui:			<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001	Proteine	g/100g	27	Sale	g/100g	5
Energia	kJ/100g	1680																																	
	kcal/100g	405																																	
Grassi	g/100g	33																																	
di cui:																																			
<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	18,8																																	
Carboidrati	g/100g	0,001																																	
di cui:																																			
<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001																																	
Proteine	g/100g	27																																	
Sale	g/100g	5																																	