

Società Agricola Cooperativa Numero iscrizione Albo Società Cooperative: A 122691

R.E.A. 35218 - N° Iscr. Reg. Imp. GR e Codice Fiscale 00 080 580 533 Partita IVA IT 00 080 580 533

Stab. Off. Loc. Piano di Cirignano - Podere Fedeleto 58014 MANCIANO (GR) - Numero stabilimento: IT 09 43 CE

Rif.: 266550000 - FREDDITALIA INTERNATIONAL SPA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice 6712M

Vs. Cod 6712M

EAN: 678921

Descrizione su documenti: **PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO 12M**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID6048.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Formaggio di pecora**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato 12M Stagionatura Minima 12 Mesi

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 9

Pezatura Kg. 2,200 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. min 12 mesi

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 365 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø Cm. 28

### Ingredienti

**LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

**ALLERGENI** (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

### Caratteristiche

Il Pecorino Toscano Dop Stagionato può definirsi tale dopo minimo quattro mesi di stagionatura. Con la maturazione minima garantita di dodici mesi, invece, abbiamo voluto dare una più precisa connotazione ad un prodotto che proprio per effetto del trascorrere del tempo riesce ad esprimere al massimo tutte le fragranze e gli aromi tipici del nostro Pecorino Toscano Dop stagionato classico. Le particolari condizioni di affinamento, pensate per esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche, non vanno tuttavia ad incidere profondamente sulla sua struttura che rimane comunque quella di un piacevole formaggio da tavola.

#### Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 2

Peso lordo (kg circa) 4,620

#### Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 443,520

#### Etichetta peso

PRODOTTO DA  
CASEIFICIO MANCIANO

**PECORINO TOSC. D.O.P.  
STAGIONATO 12M**

801. N° 2 CONS. TUT. REG. TOSCANA  
Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato,  
sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.  
Trattato in superficie con conservante E235.  
Crosta non edibile.

LOTTO: 024633  
Da consumarsi preferibilmente il 04/06/19

**0,791kg**



Dimensioni reali: Cm. 6,5 x 3,9

U:\FilesComuni\SchedeNew\81L300330.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g	
Energia	1811 kJ/437 kcal
Grassi	37 g
dicui	
Acidi grassi saturi	23 g
Acidi grassi mono insaturi	10 g
Acidi grassi poli insaturi	2,3 g
Carboidrati	0 g
dicui	
Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	2 g
Vitamina A	590 µg (74%VNR*)
Calcio	932 mg (116%VNR*)
*VNR: Valori nutritivi di riferimento	

VALORI MICROBIOLOGICI	
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Staph. coagulasi+</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr
Criteri di sicurezza alimentare in conformità al Reg. CE 1441/2007	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Umidità	% 30
Residuo Secco	% 70
Grasso s.t.q	% 37
Grasso s.s.	% 54
Proteine	% 26
NaCl	% 2
pH	5,30



Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 06/04/2023

CONTATTI:

Mail: [info@caseificiomanciano.it](mailto:info@caseificiomanciano.it) - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt006712M.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.