

Rif.: 266550000 - FREDDITALIA INTERNATIONAL SPA

SCHEDA INFORMATIVA REFERENZA

Codice 6712M_6

Vs. Cod F0002S

EAN: 809996

Descrizione su documenti: PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO 12M SV 1/6

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID3F200.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO 12 MESI

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 9

Pezzatura Kg. 0,367 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. min 12 mesi

Unità di vendita prodotto Porzioni (1/6 di forma)

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

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: cm 7 X 7

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 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 12

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



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

U:\FilesComuni\SchedeNew\BIL300330.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1811kj/437 kcal
Grassi	37 g
di cui	
Acidi grassi saturi	23 g
Acidi grassi monoinsaturi	10 g
Acidi grassi polinsaturi	2,3 g
Carboidrati	0 g
di cui	
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
Staph. coagulasi+	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità
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

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

Data stampa: 21/03/2025

U:\FilesComuni\SchedeNew\wFArt03F200.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.

