

Società Agricola Cooperativa Numero iscrizione Albo Società Cooperative: A 122691

R.E.A. 35218 - N° Inscr. 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 142\_S

Vs. Cod 142\_S

EAN: 228357

Descrizione su documenti: **PECORINO SPIA DELLA MAREMMA**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID16008P.bmp

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

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Spia della Maremma

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 7

Pezatura Kg. 2,100 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 50 - 70

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Da concordare.

0000000000



0100000000

0100000000

Dimensioni reali: Ø cm. 8

### Ingredienti

**LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina), aceto.

Trattamento in crosta con olio extravergine di oliva. Crosta non edibile. Origine del latte: ITALIA

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

### Caratteristiche

Formaggio di pecora a pasta compatta e friabile che tende a scagliarsi al taglio con l'avanzare della stagionatura che va da un minimo di 40-50 giorni ad un massimo di 3 mesi. Durante la fase di stagionatura, questo formaggio viene trattato in superficie con una miscela di olio extra vergine di oliva e aceto, come si faceva un tempo, avente il duplice scopo di creare una pellicola protettiva esterna e mantenere internamente la pasta più morbida, diminuendo la fuoriuscita di umidità. Le caratteristiche di questo formaggio sono particolari proprio in virtù del trattamento in crosta effettuato.

#### 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) 4,420

#### Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 424,320

#### VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1629kj/393 kcal
Grassi	33 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,8 g
Acidi grassi polinsaturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,6 g
Vitamina A	383 µg (48%VNR*)
Calcio	795 mg (99%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 al Reg. CE 1831/2003

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità %	37
Residuo Secco %	63
Grasso s.t.q %	33
Grasso s.s. %	53
Proteine %	24
NaCl %	1,6
pH	5,35

#### Etichetta peso



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

U:\FilesComuni\SchedeNew\8IL300313.bmp



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\FtArt142\_S.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.