

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice PRM

Vs. Cod PRM

EAN: 957952

Descrizione su documenti: **PECORINO TOSCANO DOP ROSSOMANCIANO**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID5048_N.bmp

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

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

PECORINO TOSCANO DOP ROSSOMANCIANO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 8

Pezzzatura Kg. 2,500 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 40 - 60

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

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 14,5

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Crosta non edibile.

Trattato in crosta con Concentrato di Pomodoro e Olio di Oliva.

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

Caratteristiche

Formaggio di pecora a denominazione d'origine Protetta a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, necessari per l'apposizione del marchio di tutela, ma in genere viene consumato ad una stagionatura di 40 - 60 giorni. La caratteristica di questo pecorino Toscano DOP, che viene trattato in crosta con Concentrato di Pomodoro ed Olio di Oliva, è quella di avere una pasta di colore bianco, compatta e fondente in bocca. Il profumo che sprigiona al momento del taglio e che poi lo ritroviamo in bocca al momento dell'assaggio è quello del latte fresco con note di burro ed un leggero acidulo caratteristico dei pecorini giovani.

Imballo

Tipo: Cartone aperto - Cm (12 X 40 X 40) - Kg 0,325

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 2

Peso lordo (kg circa) 5,325

Schema Pallet

Imballi per strato 6

Numero strati 7

Totale imballi 42

Peso lordo (Kg circa) 223,650

Etichetta peso



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

U:\FilesComuni\SchedeNew\81L300099.bmp

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 a Reg. CE 1441/2007

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

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 06/04/2023

CONTATTI:

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



U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt_PRM_RossoManciano.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.