

Rif.: 266550000 - FREDDITALIA INTERNATIONAL SPA

SCHEDA INFORMATIVA REFERENZA

Codice 2SF

Vs. Cod F0148M

EAN: 570214

Descrizione su documenti: **PECORINO AL PEPERONCINO**

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

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

PECORINO AL PEPERONCINO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 12 X 7

Pezatura Kg. 0,900 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 10-15

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. 8,5

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, peperoncino frantumato (0,8%), sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Crosta non edibile. Origine del latte ITALIA

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

Caratteristiche

La pasta si presenta di colore bianco, mantecata e compatta, con aggiunta di peperoncino frantumato che ne rende il gusto particolare per amanti di questa spezia. Ottimo come antipasto e per la preparazione di crostini.

Questo prodotto fa parte della linea "piùGUSTOaICOLORE" completata dal Pecorino al Tartufo, Pecorino al Pepe Nero, Pecorino Zafferano e Pecorino Briaco.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (12,5 X 39,5 X 39,5) - Kg 0,34

Num Forme Intere 5

Num Singole unità vendita 5

Peso lordo (kg circa) 4,840

Schema Pallet

Imballi per strato 6

Numero strati 6

Totale imballi 36

Peso lordo (kg circa) 174,240

Etichetta peso



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

U:\FilesComuni\SchedeNew\BIL300343.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR)
Calcio	738 mg (92%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 %	42
Residuo Secco %	58
Grasso s.t.q %	32
Grasso s.s. %	55
Proteine %	23
NaCl %	1,2
pH	5,12

CONTATTI:

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

Data stampa: 20/03/2025

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt148_121.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.

