

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 143

Descrizione su documenti: **PECORINO VIMINATO**

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

Dim.ni Cm. (Ø x h) 17 X 9

Pezatura Kg. 2,000 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 30 - 40

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

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile. Origine del latte: ITALIA

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

Caratteristiche

Formaggio di pecora caratteristico per l'aspetto della crosta che richiama i canestri di vimini usati un tempo per la formatura. Sapore tendente al piccante. Generalmente consumato dopo una maturazione di 20 - 45 giorni, è ottimo, tuttavia, anche per la stagionatura.

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 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

ALLERGENI - Reg. (UE) 1169/2011 -	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati)	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro	assente
Lupini e prodotti a base di lupini	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

Scheda tecnica Rev 04 - Gennaio 2024

CONTATTI:

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