

## SCHEDA PRODOTTO

Nome prodotto: Formaggio denom. “**PECORINO SARDO DOLCE DOP**”  
Zona di produzione: Sardegna  
Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale, fermenti liofilizzati.  
Salatura: in salamoia  
Stagionatura: 20-60 gg  
Pezzatura: *forma* Cilindrica a facce lisce  
*Dimensioni:* Diametro 15/18 cm x scalzo 8/10 cm  
*Peso:* 1,0 – 3,5 Kg  
Aspetto esterno: liscia , morbida , sottile, di colore bianco o paglierino tenue  
Tipo di pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta  
Sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo  
Shelf-Life 30 gg conservato in frigo a 4/6 °C

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE		ETICHETTA NUTRIZIONALE MEDIE	
Umidità:	33,0-38,0 %	Proteine:	21,0-28,0 %
Grasso:	31,0-36,0 %	Grassi:	31,0-36,0 %
Materia secca:	74,0-67,0 %	Carboidrati:	0,2-1,1 %
Grasso sulla sostanza secca:	49,0 -55,0 %	Calorie:	370 - 430 Kcal
Cloruri:	1,0 – 2,2 %	Energia:	1549,1– 1800,0 KJ

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)	
Latte di Pecora	59- 71 %
Lattosio	0,2-1,1 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE	
Tenore di germi patogeni	
<i>Tipo di germe:</i>	<i>Valori</i>
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella ssp	Assenza in 25 g n=5 c=0
Tenore di germi testimoni di carenza igienica	
<i>Tipo di germe:</i>	<i>Valori (ufc/g)</i>
Stafilococco aureo	< 100
Escherichia coli	< 100

Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui “criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari”.

DOLIANOVA, Li, 21-05-2013

**FB SRL**  
Via Dante, 30A  
09041 Dolianova (CA)  
Tel./Fax 070741084  
P.IVA 03248000925