

INDUSTRIA CASEARIA AGROALIMENTARE SERRA SRL
VIA SARPI, 10 – 09100 CAGLIARI

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 03246000925