



OGGETTO: Scheda tecnica “PECORINO CREMOSO PALLINA gr. 450”.

CODICE PRODOTTO: 059

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

INGREDIENTI: Latte di pecora pastorizzato, fermenti, caglio e sale.

STRUTTURA: Pasta cremosa con pH 4.9 – 5.2

CRITERI DI PROCESSO: Pastorizzazione del latte a 74 – 76°C e raffreddamento a 32 – 38°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo e scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in celle a temperature di 4 – 8°C per un periodo di tempo di 20gg.

CRITERI MICROBIOLOGICI UFFICIALI: Assente ogni forma di contaminazione da parte di enterobatteri e coliformi.

CRITERI CHIMICI UFFICIALI: Ricerca della fosfatasi alcalina negativa.

MODALITA' DI IMBALLAGGIO

Trattato in superficie con pimaricina E235

Etichettatura ed imballo in scatole di cartone atte a contenere 9 forme.

Misure imballo 40 x 40 H 13 cartoni per strato N° 6, strati per pancale N° 5

SHELF LIFE

TEMPERATURA: < 10°C (da non superare per non far variare le caratteristiche organolettiche, estetiche e produzione di muffe).

UMIDITA': 88%

DURATA: 180 al vs. CE.DI.

ETICHETTATURA

Durante la fase di imballo e spedizione, viene apposta un'etichetta secondo le normative di legge vigenti. Sulle etichette, vengono riportate tutte le informazioni inerenti agli ingredienti, alle modalità di conservazione, alla società che ne cura la commercializzazione e produzione e tutti i riferimenti per la rintracciabilità del prodotto.

ALLERGENI

In questo prodotto la presenza di eventuali allergeni quali enzimi, lattosio, ecc. è decisamente limitata da renderlo ben assimilabile alla maggior parte dei consumatori.

VALORI NUTRIZIONALI

PRODOTTO (g)	100
APPORTO ENERGETICO (KJ / Kcal)	1754 / 418
PROTEINE	23.8
GRASSI	36.9
CARBOIDRATI	0
UMIDITA' %	35.6

MODALITA' DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

