



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

| | |
|--|---|
| NOME PRODOTTO | <i>Nuragheddu Fresco</i> |
| CODICE PRODOTTO | 343 |
| TIPOLOGIA | Formaggio pecorino |
| ZONA PRODUZIONE | Regione Sardegna |
| PROV. MATERIA PRIMA | Regione Sardegna |
| INGREDIENTI | Latte di pecora intero trattato termicamente, caglio di vitello, fermenti lattici , sale marino |
| ALLERGENI | Lattosio, proteine del latte |
| ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile) | <ul style="list-style-type: none">• Conservanti: Antimicrobico (E 235) |
| STAGIONATURA | 20-60-90 giorni |
| CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE | <ul style="list-style-type: none">• pH: 5,20• pasta compatta e bianca con leggere occhiature• sapore dolce , delicato e deciso |
| ASPETTO | forma cilindrica a facce piane e scalzi dritti, crosta rigata, sottile e paglierina <ul style="list-style-type: none">• altezza scalzo: 7,5 cm• diametro facce: 8,0cm• pezzatura: 0,700/1,00 Kg |
| GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life) | 180 Giorni se confezionato, 1 anno se non confezionato |
| VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE | 10 Giorni |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in frigorifero (DA +2°C A +8°C) |
| MODALITA' DI TRASPORTO | Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 2°C e 8°C, con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 15°C |
| DESTINAZIONE D'USO | Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti o allergici ad alcuni composti (proteine del latte, lattosio) |
| MODALITA' D'USO | Conservare in frigorifero (DA +2°C A +8°C) |



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 2 DI 2

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori nutrizionali su 100 g di prodotto)

| | Valori | RDA % |
|----------------------------|----------|-------|
| Proteine: | 24,7 % | |
| Grasso: | 32,5% | |
| di cui grassi saturi: | 21,0 % | |
| Grasso sulla materia secca | | |
| Carboidrati totali: | <0,1 % | |
| di cui zuccheri: | <0,1% | |
| Sale come NaCl : | 2,44 % | |
| Energia | 1640 KJ | |
| Calorie: | 392 Kcal | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|---|-------------|
| Listeria monocytogenes | Assente/25g |
| Salmonella spp | Assente/25g |
| Escherichia coli | < 10 UFC/g |
| Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie) | < 100 UFC/g |

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

| | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| CONFEZIONAMENTO | Nessuno | Busta sottovuoto |
| TIPO CONFEZIONE | | PET |
| IMBALLO | Imballo da 18 pezzi | Imballo da 18 pezzi |
| TIPO IMBALLO | Cartone | Cartone |
| CODICE EAN | | |