

	SCHEDA PRODOTTO				
	REVISIONE	N° 00	DATA	16/10/14	PAG. 1 DI 2

NOME PRODOTTO	<i>PITICEDDU STAGIONATO</i>
CODICE PRODOTTO	315
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, olio in superficie
ALLERGENI	Lattosio, proteine del latte
ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile)	<ul style="list-style-type: none"> • Olio extra vergine di oliva • Aceto • Conservanti: Pimaricina (E 235)
STAGIONATURA	Dai 60 giorni
CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • pH: 5,20 • pasta compatta e bianca con leggere occhiature • sapore marcato e aromatico, tradizionale e deciso
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none"> • forma cilindrica a facce piane e scalzi dritti, crosta liscia, consistente e bruna • altezza scalzo: 6 – 8 cm • diametro facce: 14 cm • pezzatura: 1 Kg
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)	90 Giorni se confezionato, 3 anni se non confezionato
VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE	10 Giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +10°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 10°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 +10°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:	33,2 % ±1	53
Grasso:	35,5 % ±1	47
di cui grassi saturi:	20 % ±1	100
Grasso sulla materia secca	% ±1	
Carboidrati totali:	0,20 % ±0,2	0,2
di cui zuccheri:	0,2 ±0,1%	0,2
Sale come NaCl :	2,92 % ±0,2	28
Energia	1897 KJ	20
Calorie:	453 Kcal	20

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 4-8 pezzi	Imballo da 4-8 pezzi
TIPO IMBALLO	Cartone	Cartone
CODICE EAN		