



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

NOME PRODOTTO	<i>Sole di Sardegna</i>
CODICE PRODOTTO	236
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 dolce e aromatico, tradizionale e deciso
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none">• forma cilindrica a facce piane e scalzi diritti, crosta liscia e sottile, paglierina se giovane bruna se stagionato• altezza scalzo: 10 – 11 cm• diametro facce: 20 – 22 cm• pezzatura: 3 - 4 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:	29,5 % ±1	53
Grasso:	38 % ±1	47
di cui grassi saturi:	24 % ±1	100
Grasso sulla materia secca	50 % ±1	
Carboidrati totali:	0,1 % ±0,2	0,2
di cui zuccheri:	0,1 ±0,1%	0,2
Sale come NaCl :	2,51 % ±0,2	28
Energia	1926 KJ	20
Calorie:	460 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		