

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

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>SPECIOSA</b>
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>305</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Formaggio pecorino
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Regione Sardegna
<b>PROV. MATERIA PRIMA</b>	Regione Sardegna
<b>INGREDIENTI</b>	Latte di pecora intero pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici , sale marino
<b>ALLERGENI</b>	<b>Lattosio, proteine del latte</b>
<b>ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservanti: Antimicrobico (E 235)</li> </ul>
<b>STAGIONATURA</b>	20-60 giorni
<b>CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH: 5,20</li> <li>• pasta compatta e bianca con leggere occhiature</li> <li>• sapore dolce e aromatico</li> </ul>
<b>ASPETTO</b>	<p>forma cilindrica a facce piane e scalzi dritti, crosta liscia, sottile e paglierina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• altezza scalzo: 8 – 13 cm</li> <li>• diametro facce: 22 cm</li> <li>• pezzatura: 3-4,500 Kg</li> </ul>
<b>GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)</b>	90 Giorni se confezionato, 1 anno se non confezionato
<b>VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE</b>	10 Giorni
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +8°C)
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b>	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
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti o allergici ad alcuni composti ( <b>proteine del latte, lattosio</b> )
<b>MODALITA' D'USO</b>	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:	26,0 % ±1	
Grasso:	28,0 % ±1	47
di cui grassi saturi:	17,0 % ±1	100
Grasso sulla materia secca	50 % ±1	
Carboidrati totali:	1,06 % ±0,2	0,2
di cui zuccheri:	0,32 ±0,1%	0,2
Sale come NaCl :	1,09 % ±0,2	28
Energia	1508 KJ	20
Calorie:	360 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

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Nessuno	Busta sottovuoto
<b>TIPO CONFEZIONE</b>		PET
<b>IMBALLO</b>	Imballo da 4-8 pezzi	Imballo da 4-8 pezzi
<b>TIPO IMBALLO</b>	Cartone	Cartone
<b>CODICE EAN</b>		