



## SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>NAU</b>
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>341</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Formaggio pecorino</b>
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Regione Sardegna
<b>PROV. MATERIA PRIMA</b>	Regione Sardegna
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte di pecora</b> intero pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici autoctoni, sale marino, olio in superficie
<b>ALLERGENI</b>	<b>Lattosio, proteine del latte</b>
<b>ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Affinato al Cannonau in crosta</li></ul>
<b>STAGIONATURA</b>	120 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 tipico tradizionale e deciso</li></ul>
<b>ASPETTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>forma cilindrica a facce piane e scalzi a schiena di mulo, crosta liscia e consistente, paglierina se giovane bruna se stagionato</li><li>altezza scalzo: 10 – 11 cm</li><li>diametro facce: 20 – 22 cm</li><li>pezzatura: 3 - 4 Kg</li></ul>
<b>GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)</b>	90 Giorni se confezionato, 3 anni se non confezionato
<b>VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE</b>	10 Giorni
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +10°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 10°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 +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:	28,0 % ±1	53
Grasso:	38,5 % ±1	47
di cui grassi saturi:	25 % ±1	100
Grasso sulla materia secca		
Carboidrati totali:	<0,1 % ±0,2	0,2
di cui zuccheri:	<0,1 ±0,1%	0,2
Sale come NaCl :	3,14 % ±0,2	28
Energia	1921 KJ	20
Calorie:	450 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>		