



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE


N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

| | |
|--|---|
| NOME PRODOTTO | SPECIOSA |
| CODICE PRODOTTO | 70 |
| TIPOLOGIA | Formaggio pecorino e vaccino |
| ZONA PRODUZIONE | Regione Sardegna |
| PROV. MATERIA PRIMA | Regione Sardegna |
| INGREDIENTI | Latte di pecora e vacca 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 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 |
| ASPETTO | forma cilindrica a facce piane e scalzi dritti, crosta liscia, sottile e paglierina <ul style="list-style-type: none">• altezza scalzo: 5 - 8 cm• diametro facce: 22 cm• pezzatura: 3- 4,500 Kg |
| GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life) | 90 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: | 26 % ±1 | |
| Grasso: | 29 % ±1 | |
| di cui grassi saturi: | 15,6 % ±1 | |
| Grasso sulla materia secca | | |
| Carboidrati totali: | 1% ±0,2 | |
| di cui zuccheri: | 1 ±0,1% | |
| Sale come NaCl : | 2,51 % ±0,2 | |
| Energia | 1545 KJ | |
| Calorie: | 369 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 4-8 pezzi | Imballo da 4-8 pezzi |
| TIPO IMBALLO | Cartone | Cartone |
| CODICE EAN | | |