



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO 210

FORMAGGIO STAGIONATO C/PEPE NERO

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio canestrato a pasta cotta
Ingredienti	LATTE pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, LATTE caprino pastorizzato, sale, pepe nero in grani 1%, caglio
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Prodotto con latte trattato termicamente (pastorizzato)
Shelf life (giorni)	270
Giorni di vita residua alla consegna	203
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
Caratteristiche incarti	Sottovuoto con pellicola termoretraibile
Ean imballo	8006763009132
Ean	2354290
Stabilimento di confezionamento	IT 19 497 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Di forma cilindrica, la buccia presenta i caratteristici segni del canestro. Internamente presenta piccole aperture della pasta e pepe nero a strati
Sapore	Piccante e deciso
Consistenza	Duro e compatto
Colore	Paglierino scurito dalla stagionatura

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Umidità (%)	28 ÷ 32
pH	4,9 ÷ 5,4
Grasso tal quale (%)	31 ÷ 33
Sale (%)	1,5 ÷ 2,5
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	< 0,5
Di cui zuccheri (%)	< 0,5
Grassi (%)	31 ÷ 33
Di cui saturi (%)	22
Proteine (%)	23 ÷ 25
kcal	386
kJ	1600
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza
PALLETTIZZAZIONE	
Codice d'ordine	210000
Confezione per cartone	1
Pezzi per confezione	1
Cartoni per strati	6
Numero strati	6
Misure cartone cm	18,00 al X 31,90 lg X 40,40 pf
DATA REVISIONE	marzo 2017