



## Scheda Tecnica Prodotto

CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 08/05/2017

### Caratteristiche Generali

Revisione	7
Codice Articolo	14C336F
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Media	90 D

### Descrizione

Generalità	formaggio di latte di pecora, a pasta semidura
Formato	forma rotonda, da 2,5 kg
Crosta	regolare, sottile, marrone
Pasta	con frattura a scaglia, di colore bianco
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	intenso, piccante, secondo stagionatura
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	12,5

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	39
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	latte di pecora, caglio, sale, trattato in crosta con, conservante, E202, E235, colorante, E150, E160b
Allergeni	latte

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1666/395
Grassi	33
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	25
Sale	0.9

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
Conservabilità (gg)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

### Imballaggio

Imballo Primario	forme nude
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	39
Altezza (cm)	13,5
Pezzi per Unità di Vendita	4



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CART.FORM.DI PECORA L'ISOLANO

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 08/05/2017

Tara (Kg) **0,45**

**Descrizione Pallets**

Pezzi per Contenitore **48**  
Strati per Pallet **6**  
Cartoni per Strato **8**

**Standard Microbiologici**

Coliformi a 30° (ufc/g) **1000**  
*E.coli* (ufc/g) **100**  
*Salmonella spp.* (ufc/25g) **Assente**  
*Listeria Monocytogenes* (ufc/25g) **Assente**  
*Stafilococco aureo* (ucf/g) **100**  
Lieviti **10.000**  
Muffe **1.000**