



## SCHEDA TECNICA

# PECORINO SICILIANO DOP STAGIONATO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PECORINO SICILIANO DOP
DESCRIZIONE DELL'ALIMENTO	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco, coagulato con caglio di agnello in pasta.
STAGIONATURA	4 MESI
INGREDIENTI	Latte ovino crudo, caglio d'agnello in pasta, sale.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a $+4 \pm 2$ °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.
TMC (giorni dalla data di confezionamento)	240

## SPECIFICHE

NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Energia	1629 kJ / 392 kcal
	Grassi	30 g
	di cui saturi	21 g
	Carboidrati	0,3 g
	di cui zuccheri	0,3 g
	Proteine	30 g
	Sale	2,6 g

### ORGANOLETTICHE

Pasta da bianca a giallo paglierino, grassa, compatta e di buon odore.  
Colore crosta da giallognola fino a marrone, recante segni del canestro; spessore non maggiore di 4 mm  
Sapore piccante dovuto agli acidi grassi, gradevole al palato

### MICROBIOLOGICHE

*Escherichia coli* < 10 UFC/ g  
*Stafilococchi coagulasi positivi* < 100 UFC/ g  
*Salmonella spp* assenti in 25 g  
*Listeria spp* assenti in 25 g  
Muffe < 100 UFC/ g

CHIMICO-FISICHE	Grasso	Proteine	Sale	pH
	40 % s.s.	35 % s.s.	5 % s.s.	5,53±0,3

## LOGISTICA

CONSUMER UNIT	TRADE UNIT	unità per scatola	forme per strati	strati per pallet	colli per
13 kg EAN 2245633		1 forma sfusa	11	7	77
GR 250 EAN 8033116251112		30	12	7	84

### PACKAGING

Primario: PE sottovuoto

Secondario: cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

INFORMAZIONI SUL LOTTO Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.

Referenza: MATRICE

Rilasciata il 21/11/2022 alle 16:17 e valida per tre anni salvo revoca

