



SCHEDA TECNICA

ST-SC040

PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI CONF.

Rev. 02 del 03/01/2018

Codice prodotto: SC040**Nome prodotto: PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI CONF.**

DESCRIZIONI GENERALI

| | | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|
| Produttore e confezionatore | Caseificio Maremma di Spadi Fortunato & C. s.r.l. | | |
| Sede stabilimento produzione | Via del Commercio, 103 (Zona Industriale) 58022 Follonica (GR) - Italia | | |
| Numero di riconoscimento | IT 09 38 CE del 29/07/2002 | | |
| Ingredienti | LATTE di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici, foglie o gusci di NOCI e conservante E 235 trattato in superficie | | |
| Valori nutrizionali | | | |
| Energia | 1609 | KJ / 100g | 388 Kcal / 100g |
| Grassi | 33 | g / 100g | |
| di cui acidi grassi saturi | 20 | g / 100g | |
| Carboidrati | 2,2 | g / 100g | |
| di cui zuccheri | 0,6 | g / 100g | |
| Proteine | 21 | g / 100g | |
| Sale | 1,2 | g / 100g | |
| Sono presenti le vitamine A - B1 - B2 - PP. | | | |
| Allergeni presenti nell'alimento (Reg. 1169/11 CE) | Latte e i suoi derivati, Frutta a guscio (trattamento esterno con noci) | | |
| Caratteristiche microbiologiche | Conforme al REG. (CE) n° 2073/2005 | | |
| Controlli di qualità | Laboratorio interno e laboratorio esterno certificato ACCREDIA | | |
| Indicazioni in etichetta | Crosta non edibile | | |
| Descrizione prodotto | Derivante dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione. | | |
| Tipologia di trattamento e lavorazione | Pastorizzazione | | |
| Stagionatura | 30/90 gg circa | | |
| Outsourcing | La stagionatura può essere effettuata presso: PULCINI S.R.L. Via Cellane 4 58033 Castel del Piano (GR) - Italia P.IVA 01037340534 | | |



SCHEDA TECNICA

ST-SC040

PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI CONF.

Rev. 02 del 03/01/2018

DESCRIZIONI SPECIFICHE

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensione circa (diametro in cm) | 15 |
| Peso circa in kg: | 1,200 |
| Caratteristiche fisiche | Circolare, forma intera |
| Confezionamento | sottovuoto |
| Tempi di consegna | Sono da considerarsi 15 gg. di trasporto e di consegna. |
| Durata | 105 giorni dal confezionamento |
| Shelf life garantita alla consegna | 90 giorni |
| Modalità di conservazione | Conservare da +0 a +4 °C |
| Dopo l'apertura | Conservare da +2 a +10 °C |
| OGM | Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM |
| Tracciabilità prodotto (Reg. 178/02 CE) codifica lotto | Codice numerico di 6 caratteri su unità consumatore e 8 caratteri documenti commerciali |
| Metodica d'uso | Consumo tal quale |
| Target consumatori | Tutti i consumatori (tranne allergici e intolleranti agli ingredienti) |
| Consumatori vulnerabili | Intolleranti e/o allergici agli ingredienti |

INFORMAZIONI CONSEGNA

| | |
|------------------|---------------------------|
| Pallettizzazione | VEDERE SCHEDA DESCRITTIVA |
|------------------|---------------------------|



SCHEDA TECNICA

ST-SC040

PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI CONF.


Rev. 02 del 03/01/2018

SCHEDA DI LAVORAZIONE

| | |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipologia di formaggio | Pecorino semistagionato |
| Tipo di fermenti | Streptococchi termofili o/e lactobacilli mesofili Vari Ceppi |
| SH/50 latte lavorato | Fino a 5,50 |
| Tempo di incubazione fermenti | 20/30 minuti |
| Tipo di caglio | Caglio vitellino (95% chimosina - 5% pepsina); Titolo 1:150.000; Tempo di presa 20/30 minuti |
| Taglio eseguito in caldaia | Tipo di attrezzo: frangicagliata |
| Dimensione grana | Nocciola |
| PH formaggio (dopo formature) | 6,35/6,45 |
| Tempo acidificazione | 3/4 ore |
| PH formaggio (avvenuta acidificazione) | 4,8/5,1 |
| PH formaggio (a 24 ore) | 4,7/5,0 |
| Temperatura | +5/ +15°C |
| Provenienza ingredienti | |
| Latte di pecora pastorizzato | Italia / Comunità europea (vedi etichetta) |
| Sale | Volterra - Italia |
| Caglio | Comunità europea |
| Fermenti lattici | Comunità europea |
| Noci | Italia |
| - | - |
| Conservante E 235 | Comunità europea |
| - | - |
| - | - |
| Materiale imballaggio | |
| Carta | Carta alimentare |
| Sacchetto | Film multistrato |

STANDARD MICROBIOLOGICI

| Rif. Normativo | Parametri | Valore Standard | u.m. |
|-----------------|-------------------------------------------|-----------------|-------|
| Reg. 2073/05 CE | E. Coli | <100 | ufc/g |
| Reg. 2073/05 CE | Staphilococcus aureus | <10 | ufc/g |
| Reg. 2073/05 CE | Salmonella spp (solo prodotti freschi) | Assente | /25g |
| | Listeria m. | Assente | /25g |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA | ST-SC040 |
| | PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI CONF. | Rev. 02 del 03/01/2018 |

IMMAGINI

| | |
|------------------------------|-----------------|
| foto PRODOTTO (esempio) | non disponibile |
| foto ETICHETTA (esempio) | non disponibile |
| foto AGGIUNTIVA (esempio) | non disponibile |

Il presente documento:

- si intende approvato dal cliente se CASEIFICIO MAREMMA non riceve rimostranze sul suo contenuto entro 15 gg dalla data di ricezione;
- è redatto al meglio della nostra conoscenza, sulla base della formulazione del prodotto e sulla base dei dati ricevuti dai nostri fornitori;
- è redatto ed emesso in forma elettronica e, pertanto, non richiede la nostra firma per essere considerato valido.
- CASEIFICIO MAREMMA non si assume alcuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di alcun genere, derivante dall'uso irresponsabile, illecito o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto, oggetto del presente documento.

Scheda generata da: *operatore 001*
data: *18/11/2021*