



SCHEDA TECNICA

ST-PC051

PECORINO CON LE NOCI S.V.

Rev. 02 del 03/01/2018

Codice prodotto: PC051**Nome prodotto:** PECORINO CON LE NOCI S.V.

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, NOCI 0,25%, caglio, fermenti lattici, 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 (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-PC051

PECORINO CON LE NOCI S.V.

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

PECORINO CON LE NOCI S.V.

ST-PC051

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
Noci	Italia, Europa dell'Est, Cile
Caglio	Comunità europea
Fermenti lattici	Comunità europea
-	-
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-PC051

PECORINO CON LE NOCI S.V.

Rev. 02 del 03/01/2018

IMMAGINI

foto PRODOTTO (esempio)	
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: 28/10/2021

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio,103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA (GR) - Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222
E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Cod. Fisc. e Part. IVA 00857630537