

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Pagina 1 di 2		
	PECORINO CLASSICO SAN PATRIGNANO			COD: 15 P	
				REV 12	05/11/16

NOME PRODOTTO	Pecorino Classico San Patrignano
MARCHIO	San Patrignano
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio stagionato di latte ovino
DESCRIZIONE	Formaggio stagionato prodotto con solo latte ovino con crosta edibile

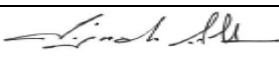
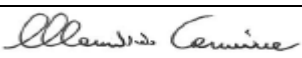
QUANTITA'	2 Forme di circa 2,2 Kg ciascuno da vendersi a peso variabile
DATA DI SCADENZA	Da consumarsi preferibilmente entro gg/mese/anno indicati sull' etichetta
SHELF LIFE iniziale	270 gg dalla data di produzione
SHELF LIFE residua alla consegna	180 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo tra +6 °C e +8 °C
SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Prodotto e confezionato da: San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale, via San Patrignano, 53 – Coriano (RN)- Italy
BOLLO CE	IT 08 682 CE
LOTTO	AA.XXX.Y : Anno/ giorno di produzione (Cal Giuliano)/codice latte

ELENCO INGREDIENTI
Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p><i>La tecnica di lavorazione prevede che il latte delle mungiture venga fatto coagulare a temperatura di circa 35 gradi con l'aggiunta di caglio; la cagliata viene poi pressata e messa in stampi, successivamente destinati alla salatura. Per la stagionatura, le forme vengono poste su assali di legno di pero, albicocco, corbezzolo e sorbo. L'aspetto è cilindrico, con facce piane e scalzo dritto. La pasta è grassa, friabile e compatta, l'occhiatura piccola e scarsa. Data l'intensità del sapore e la lunga persistenza gustativa, l'abbinamento ideale è con un vino altrettanto ricco di intensità nei profumi, di persistenza e complessità. Ottimo l'accostamento ad un Sangiovese affinato in botte grande.</i></p>

ALTRE INDICAZIONI
Il prodotto contiene: LATTE.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
Umidità %	31.2 ± 3
Aw	0.925
pH	5.13
Coliformi totali	< 10 ⁴ ufc/g
Stafilococchi coag. Pos.	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

San Patrignano. P.iva 00908800402 Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53- Coriano (RM)	Approvazione RAQ	Approvazione PRC
		

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Pagina 2 di 2	
	PECORINO CLASSICO SAN PATRIGNANO		COD: 15 P	
			REV 12	05/11/16

Listeria monocytogenes	Assente in 25g
------------------------	----------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1680
Valore energetico (kcal)	405
Grassi totali (g)	30.4
Di cui acidi grassi saturi	21.8
Carboidrati (g)	<0.5
Di cui zuccheri	<0.5
Proteine (g)	24.2
sale (g)	1.1

ALLERGENI (DIR 2003/89/CE allegato III bis)	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena , farro, kamut) e loro derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	x
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CONFEZIONAMENTO	
PESO LORDO VARIABILE	Forme di circa 2 Kg
CODICE EAN	2050011 codice cartone 98022467999876
PACKAGING PRIMARIO	Carta vegetale IM00117 o sacchetto per sottovuoto
PACKAGING SECONDARIO	Cartone IM00152 tipo " CAS 2" Dimensioni (cm): 26x49x13 (h)
UNITA' LOGISTICA (n° pz/cartone)	2 pezzi /cartone
PALLETIZZAZIONE	N° cartoni/strato: 6 cartoni per strato N° strati/pallet: 8 strati per pallet N° cartoni/ pallet: 48 cartoni per pallet
RIFERIMENTI NORMATIVI	Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004. Le caratteristiche microbiologiche dei prodotti indicate sono conformi al Reg. 2073/2005 e s.m.i

San Patrignano. P.iva 00908800402 Società Agricola Cooperativa Sociale via San Patrignano, 53- Coriano (RM)	Approvazione RAQ	Approvazione PRC
	