



Caseificio Grosseto S.n.c.
di Quilli A. & C.
Via Aurelia Nord, 27 - 58100 Grosseto
C.F. e P.IVA: 00835690538
Tel. e Fax: 0564 21045

SCHEDA TECNICA

PURA PECORA (codice articolo: 01)

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di pecora
Forma e dimensioni	Forma cilindrica, altezza 8-9 cm, diametro 18 cm
Peso medio	2,2 Kg
Caratteristiche organolettiche	Formaggio pastoso dal sapore intenso, pasta di colore bianco
INGREDIENTI (in grassetto allergeni)	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Latte	ovino proveniente dalla Provincia di Grosseto;
Caglio	vitellino in polvere (90% chimosina – 10% pepsina), titolo 1:100000;
Fermenti	Lactobacilli mesofili – vari ceppi;
Salatura	a secco per 48 ore;
TRATTAMENTO DI SUPERFICIE	Materiale di rivestimento plastico superficiale (<i>a seconda del periodo, se indicato in etichetta, può contenere conservante E235 - E202 unicamente in crosta</i>) - Crosta non commestibile
STAGIONATURA	30-60 giorni, +6°C / +8°C
CONFEZIONAMENTO	Formaggio etichettato, confezionato per le spedizioni in cartoni per alimenti 60x40x12cm contenenti 6 forme poste su carta per alimenti. Sui cartoni viene riportata la data di produzione del formaggio qualora sia reso necessario per la tracciabilità.
VENDITA	A peso
CONSERVAZIONE	In frigorifero +4°C - +9°C
TMC (Termine Minimo di Conservazione)	6 mesi dal confezionamento (riportato in etichetta come “da consumare preferibilmente entro”)
DESTINAZIONE USO	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori esclusi intolleranti e/o allergici agli ingredienti evidenziati in etichetta (LATTE).
VALORI NUTRIZIONALI	In riferimento alle analisi effettuate (sul campione tal quale)
Valore energetico	343 Kcal/100g. – 1422 Kj/100g.
Grassi	26,78% di cui acidi grassi saturi 18,20%
Carboidrati	3,54% di cui zuccheri 0,20%
Proteine	21,82%
Sale	2,51%
valori microbiologici	Conforme reg. 2073/05