



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 01/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PECORINO SARDO JANA DOP

Denominazione commerciale	Jana
Denominazione legale	Pecorino Sardo Dolce DOP
Fornitore	F.LLI PINNA Industria Casearia SpA Via F.lli Chighine 9, 07047 – Thiesi (SS)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte di pecora, sale (n.q. salato per via umida), caglio (<1%), fermenti lattici (<1%). Trattato in superficie con conservante E235. Crosta non edibile.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Origine del latte	Italia (100% latte sardo)
Shelf life	120 giorni dal confezionamento
Modalità di conservazione	Tra +4°C e +6°C
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato. Le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 0°C e +8°C, con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di +14°C.
Stagionatura	20 giorni
Peso	2,2kg ca
Dimensioni Forma Intera	Diametro: 18-19cm Scalzo: 9-11cm

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0510
Bollo CE	IT 2024 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico		
	kJ	1419
	kcal	342
Grassi	g	28
di cui acidi grassi saturi	g	15,9
Carboidrati	g	0,5
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	22
Sale	g	1,6

-Caratteristiche organolettiche-

Colore della pasta	Bianca tendente al paglierino con leggera crosta liscia
Consistenza	Molle
Crosta	Liscia
Sapore	Dolce e fresco

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	39-47%
Residuo secco	52-61%
Grassi	25-32%
Grasso/secco	40-61%
Umidità/Res. Magro	52-69%
Proteine	20-25%
Carboidrati	<1%
pH	5,0-5,3
Aw	0,965
Sale	1,2-1,9%

-Caratteristiche microbiologiche-

CBT	<500000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g
Staphylococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g