

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 01/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

**PECORINO SARDO NORACE DOP**

Denominazione commerciale	Norace
Denominazione legale	Pecorino Sardo Maturo 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 (0,5%), fermenti lattici (0,5%). Trattato in superficie con olio di oliva. Crosta non edibile.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Origine del latte	Italia (100% latte sardo)
Shelf life	180 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	Minimo 4mesi
Peso	3kg ca
Dimensioni Forma Intera	Diametro: 18-20cm Scalzo: 10-11cm

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0511
Bollo CE	IT 2024 CE

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	KJ	1661,7
	kcal	400,4
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	32
	g	18,2
Carboidrati di cui zuccheri	g	0,1
	g	0,1
Proteine	g	28
Sale	g	2

**-Caratteristiche organolettiche-**

Colore della pasta	Giallo paglierino
Consistenza	Semidura
Crosta	Liscia
Sapore	Intenso

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

Umidità	28-41%
Residuo secco	58-74%
Grassi	29-35%
Grasso/secco	42-58%
Umidità/Res. Magro	40-63%
Proteine	25-32%
Carboidrati	0,1%
pH	5,0-5,2
Aw	0,924
Sale	1,3-2,3%

**-Caratteristiche microbiologiche-**

CBT	<500000 ufc/g
Coliformi totali	<1000 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Lieviti	<1000 ufc/g
Staphylococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

