

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 01/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PRIMO SALE PISCHEDDA

Denominazione commerciale	Pischedda
Denominazione legale	Formaggio di Pecora
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%)
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Origine del latte	Italia (100% latte sardo)
Shelf life	20 giorni dal confezionamento
Modalità di conservazione	Tra 0°C e +4°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 +8°C.
Maturazione	24 ore
Peso	2kg ca
Dimensioni Forma Intera	Diametro: 16cm Scalzo: 10-12cm

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0512
Bollo CE	IT 2024 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1307,5
	kcal	315
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	25
	g	14,2
Carboidrati di cui zuccheri	g	2,5
	g	2,5
Proteine	g	20
Sale	g	1,3

-Caratteristiche organolettiche-

Colore della pasta	Bianco avorio
Consistenza	Superficie rigata con leggera occhiatura
Sapore	Delicato

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	43-59%
Residuo secco	41-57%
Grassi	18-30%
Grasso/secco	44-55%
Umidità/Res. Magro	61-72%
Proteine	16-24%
Carboidrati	2,0-3,0%
pH	5,2-5,6
Aw	0,978
Sale	0,9-2,0%

-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

