

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 352

Vs. Cod 352

EAN: 212795

Descrizione su documenti: PECORINO TOSCANO D.O.P SV 1/4

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID5011.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Toscano D.O.P.

Dim.ni Cm. (Ø x h) 17 X 8

Pezatura Kg. 1,900 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 30 - 45

Unità di vendita prodotto Porzioni (1/4 di forma)

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi, precedentemente presi, tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superfide con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

E' il classico formaggio di pecora a denominazione d'origine Protetta a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, necessari per l'apposizione del marchio di tutela, anche se in genere viene consumato dopo 30 - 45 giorni. Nell'odore fragrante e nel sapore dolce ritroviamo tutto il profumo dei verdi pascoli delle nostre colline.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 8

Peso lordo (kg circa) 4,020

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 385,920

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g	
Energia	1629kj/393 kcal
Grassi	33 g
dicui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,8 g
Acidi grassi polinsaturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
dicui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,6 g
Vitamina A	383 µg (48%VNR*)
Calcio	795 mg (99%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	37
Residuo Secco	%	63
Grasso s.t.q	%	33
Grasso s.s.	%	53
Proteine	%	24
NaCl	%	1,6
pH		5,35



Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0059.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 59_AC

Vs. Cod 59_AC

EAN: 913516

Descrizione su documenti: PECORINO TOSCANO D.O.P AMICO DEL CUORE

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID5022.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Toscano DOP Amico del Cuore

Dim.ni Cm. (Ø x h) 17 X 8

Pezzatura Kg. 1,900 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 30 - 45

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Da concordare.



Dimensioni reali: Ø cm. 14

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superfide con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

PECORINO TOSCANO DOP prodotto con latte proveniente da allevamenti selezionati con pecore alimentate combinando alimentazione tradizionale con tecniche innovative, così da garantire livelli di acido alfa-linolenico non inferiori a 300 mg e di acido linoleico coniugato non inferiore a 500 mg, entrambi i valori riferiti a 100 grammi di formaggio. Per maggiori dettagli far riferimento all'opuscolo allegato.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 11,830

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 473,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0059_AC.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1703kj/411 kcal
Grassi	35 g
dicui	
Acidi grassi saturi	22 g
Acidi grassi monoinsaturi	11 g
Acidi grassi polinsaturi	2,5 g
Carboidrati	<0,1 g
dicui	
Zuccheri	<0,1 g
Proteine	24 g
Sale	1,8 g
Vitamina A	458 µg (57%VNR*)
Calcio	825 mg (103%VNR*)
Acido linoleico Coniugato (CLA)	500mg
Acidi grassi Omega-3	300mg

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M<1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M<1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1831/2003

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	35
Residuo Secco	%	65
Grasso s.t.q	%	35
Grasso s.s.	%	55
Proteine	%	24
NaCl	%	1,8
pH		5,24

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 59

Vs. Cod 59

EAN: 220285

Descrizione su documenti: **PECORINO TOSCANO D.O.P.**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID5001_NoCarbonFoot.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Formaggio di pecora**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Toscano D.O.P.

Dim.ni Cm. (Ø x h) 17 X 8

Pezzatura Kg. 1,900 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 40 - 60

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi, precedentemente presi, tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

E' il classico formaggio di pecora a denominazione d'origine Protetta a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, necessari per l'apposizione del marchio di tutela, anche se in genere viene consumato dopo 30 - 45 giorni. Nell'odore fragrante e nel sapore dolce ritroviamo tutto il profumo dei verdi pascoli delle nostre colline.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 11,830

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 473,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

Dimensioni reali: Ø cm. 14,5

E:0001 N: 14,5 cm

VALORI NUTRIZIONALI per 100g	
Energia	1629kj/393 kcal
Grassi	33 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,8 g
Acidi grassi polinsaturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,6 g
Vitamina A	383 µg (48%VNR*)
Calcio	795 mg (99%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	37
Residuo Secco	%	63
Grasso s.t.q	%	33
Grasso s.s.	%	53
Proteine	%	24
NaCl	%	1,6
pH		5,35

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0059.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 67

Vs. Cod 67

EAN: 229875

Descrizione su documenti: **PECORINO TOSCANO D.O.P. STAGIONATO**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID6001.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Formaggio di pecora**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 9

Pezzatura Kg. 2,400 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. min 120

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 365 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 16

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superfide con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

E' il classico formaggio di pecora stagionato a denominazione d'origine Protetta. La stagionatura minima è di 120 giorni, dopo i quali il consorzio di tutela del PECORINO TOSCANO appone il marchio a fuoco. Pasta di colore leggermente paglierino e piccola occhiatura. A maturazione avvenuta si esaltano i sapori intensi ed il leggerissimo piccante che lo rendono insuperabile al consumo da tavola oltre che da grattugia. Il PECORINO TOSCANO STAGIONATO A DENOMINAZIONE D'ORIGINE, unitamente al tipo a pasta tenera, è senza dubbio il fiore all'occhiello del nostro caseificio.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 14,830

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 593,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g	
Energia	1811kJ/437 kcal
Grassi	37 g
di cui	
Acidi grassi saturi	23 g
Acidi grassi monoinsaturi	10 g
Acidi grassi polinsaturi	2,3 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	2 g
Vitamina A	590 µg (74% VNR*)
Calcio	932 mg (116% VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1831/2003

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	30
Residuo Secco	%	70
Grasso s.t.q	%	37
Grasso s.s.	%	54
Proteine	%	26
NaCl	%	2
pH		5,30

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0067.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 28

Vs. Cod 28

EAN: 924270

Descrizione su documenti: MAREMMINA - Caciotta Tosc Pec SV 1/1

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID2001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Maremmina

Dim.ni Cm. (Ø x h) 15 X 6,5

Pezatura Kg. 1,300 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo convesso

Stagionatura media gg. 15 - 20

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio di pecora dalla tipica forma scodellata, a pasta bianca tenera, il sapore è fresco e gentile; ottimo da tavola e a fine pasto.



©2001 - a 12 cm

Dimensioni reali: Ø cm. 12

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 8,230

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 329,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR*)
Calcio	738 mg (92%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	42
Residuo Secco	%	58
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	55
Proteine	%	23
NaCl	%	1,2
pH		5,12

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - **Uff. Qualità:** 0564609441 - **Uff. Comm.le** 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0026.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 389

Vs. Cod 389

EAN: 551130

Descrizione su documenti: MAREMMINA - Caciotta Tosc Pec SV 1/4

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID2002.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Maremmina

Dim.ni Cm. (Ø x h) 15 X 6,5

Pezzatura Kg. 1,300 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo convesso

Stagionatura media gg. 15 - 20

Unità di vendita prodotto Porzioni (1/4 di forma)

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio di pecora dalla tipica forma scodellata, a pasta bianca tenera, il sapore è fresco e gentile; ottimo da tavola e a fine pasto.



Dimensioni reali: Ø cm. 12

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 8

Peso lordo (kg circa) 2,820

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 270,720

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR*)
Calcio	738 mg (92%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulanti</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1831/2003

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	42
Residuo Secco	%	58
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	55
Proteine	%	23
NaCl	%	1,2
pH		5,12

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - **Uff. Qualità:** 0564609441 - **Uff. Comm.le** 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0026.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 26

Vs. Cod 26

EAN: 551150

Descrizione su documenti: MAREMMINA - Caciotta Toscana pecora

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID2001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Maremmina

Dim.ni Cm. (Ø x h) 15 X 6,5

Pezatura Kg. 1,300 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo convesso

Stagionatura media gg. 15 - 20

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio di pecora dalla tipica forma scodellata, a pasta bianca tenera, il sapore è fresco e gentile; ottimo da tavola e a fine pasto.



©2001 - a 12 cm

Dimensioni reali: Ø cm. 12

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 8,230

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 329,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR*)
Calcio	738 mg (92%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1831/2003

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	42
Residuo Secco	%	58
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	55
Proteine	%	23
NaCl	%	1,2
pH		5,12

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0026.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 142

Vs. Cod 142

EAN: 597300

Descrizione su documenti: PECORINO NERO

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID16001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino nero di tiburzi

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 7

Pezzatura Kg. 2,100 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 50 - 70

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina) e con colorante E172. Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio di pecora caratteristico della nostra zona a pasta compatta e friabile che tende a scagliarsi al taglio con l'avanzare della stagionatura che va da un minimo di 20-30 giorni ad un massimo di 5-6 mesi. Il PECORINO NERO esalta il proprio gusto inconfondibile, deciso e tendente al saporito, dopo 60-70 giorni di stagionatura.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 2

Peso lordo (kg circa) 4,420

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 424,320

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1629kj/393 kcal
Grassi	33 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,8 g
Acidi grassi polinsaturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,6 g
Vitamina A	383 µg (48%VNR*)
Calcio	795 mg (99%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	37
Residuo Secco	%	63
Grasso s.t.q	%	33
Grasso s.s.	%	53
Proteine	%	24
NaCl	%	1,6
pH		5,35



Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0142.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 363

Vs. Cod 363

EAN: 235553

Descrizione su documenti: PECORINO NERO SV 1/4

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID16006.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Pecorino nero di tiburzi

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 7

Pezzatura Kg. 2,100 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 50 - 70

Unità di vendita prodotto Porzioni (1/4 di forma)

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Dicembre - Settembre compresi. Per i mesi di Ottobre e Novembre, il prodotto può essere ugualmente disponibile in base ad accordi precedentemente presi tendenti alla costituzione di adeguate scorte.

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina) e con colorante E172. Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio di pecora caratteristico della nostra zona a pasta compatta e friabile che tende a scagliarsi al taglio con l'avanzare della stagionatura che va da un minimo di 20-30 giorni ad un massimo di 5-6 mesi. Il PECORINO NERO esalta il proprio gusto inconfondibile, deciso e tendente al saporito, dopo 60-70 giorni di stagionatura.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 8

Peso lordo (kg circa) 4,420

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 424,320

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1629kj/393 kcal
Grassi	33 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,8 g
Acidi grassi polinsaturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,6 g
Vitamina A	383 µg (48%VNR*)
Calcio	795 mg (99%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	37
Residuo Secco	%	63
Grasso s.t.q	%	33
Grasso s.s.	%	53
Proteine	%	24
NaCl	%	1,6
pH		5,35

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0142.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 75

Vs. Cod 75

EAN: 235379

Descrizione su documenti: RAVIGGIOLO

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID7001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio di pecora

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Raviggiolo formaggio tenero di latte di pecora

Dim.ni Cm. (Ø x h) 9 X 7,5

Pezatura Kg. 0,250 (circa)

Forma Tronco conica

Stagionatura media gg.

Unità di vendita prodotto Vaschetta

Vita Utile 10 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 2 - 6 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.

giugno 2016



ET001 a 7 cm

idc-gram

Dimensioni reali: Ø cm. 7

Ingredienti

LATTE di pecora pastorizzato, caglio.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): LATTE di pecora.

Caratteristiche

Formaggio fresco molle di latte di pecora pastorizzato. Nel gusto prettamente dolce, si avverte tutto il sapore del latte appena munto. Risulta adatto ad essere consumato anche come fuori pasto (colazione, merenda).

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 24

Num Singole unità vendita 24

Peso lordo (kg circa) 6,430

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 257,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	543kj/131 kcal
Grassi	10 g
di cui	
Acidi grassi saturi	7,1 g
Acidi grassi monoinsaturi	2,4 g
Acidi grassi polinsaturi	0,6 g
Carboidrati	2,2 g
di cui	
Zuccheri	2,2 g
Proteine	8 g
Sale	0,2 g
Vitamina A	170 µg (21%VNR*)
Calcio	207 mg (26%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	78
Residuo Secco	%	22
Grasso s.t.q	%	10
Grasso s.s.	%	47
Proteine	%	8
NaCl	%	0,2
pH		4,27



Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt_75.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 18

Vs. Cod 18

EAN: 551140

Descrizione su documenti: SATURNELLA - Caciotta Toscana Mista

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID1001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio misto

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Saturnella caciotta toscana

Dim.ni Cm. (Ø x h) 15 X 6,5

Pezzatura Kg. 1,300 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 15 - 20

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.

Idrovia 2017



E1001 - Ø 12 cm

Microgram

Dimensioni reali: Ø cm. 12

Ingredienti

LATTE di vacca pastorizzato, **LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di vacca, **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Caciotta dalla pasta tenera di colore bianco paglierino, esprime un sapore delicato e gentile, ottima da tavola e a fine pasto.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 2

Peso lordo (kg circa) 2,820

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 270,720

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0018.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1 543 kJ / 3 72 kcal
Grassi	31 g
di cui	
Acidi grassi saturi	22 g
Acidi grassi monoinsaturi	7,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,2 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1 g
Vitamina A	257 µg (32% VNR*)
Calcio	621 mg (78% VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1831/2003

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	43
Residuo Secco	%	57
Grasso s.t.q	%	31
Grasso s.s.	%	54
Proteine	%	23
NaCl	%	1,0
pH		5,01

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 34

Vs. Cod 34

EAN: 235337

Descrizione su documenti: FORMAGGIO MISTO ABBUCCIATO

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID3001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio misto

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Formaggio misto abbucciato

Dim.ni Cm. (Ø x h) 19 X 8

Pezzzatura Kg. 2,100 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 30 - 40

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 365 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 16

Ingredienti

LATTE di vacca pastorizzato, **LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di vacca, **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

La pasta, mantecata, di colore bianco leggermente paglierino, presenta un'occhiatura fine e regolare. Generalmente viene consumato ad una maturazione di circa 30 - 40 giorni ma si adatta egregiamente anche ad una stagionatura prolungata sino a 4 - 8 mesi.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 6

Num Singole unità vendita 6

Peso lordo (kg circa) 13,030

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 521,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1595kj/385 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	22 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,2 g
Acidi grassi polinsaturi	1,2 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,4 g
Vitamina A	288 µg (36%VNR*)
Calcio	701 mg (88%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
Staph. coagulasi+	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	39
Residuo Secco	%	61
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	52
Proteine	%	24
NaCl	%	1,4
pH		5,14



U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0034.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 42

Vs. Cod 42

EAN: 235332

Descrizione su documenti: CANESTRATO - Formaggio misto

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID4001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio misto

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Formaggio CANESTRATO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 21,5 X 8

Pezatura Kg. 2,400 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo stondato

Stagionatura media gg. 30 - 40

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



E23501 1x10cm

id: 000000

Dimensioni reali: Ø cm. 16

Ingredienti

LATTE di vacca pastorizzato, **LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di vacca, **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio misto dalla forma caratteristica che richiama i canestri di vimini usati un tempo per la formatura. La pasta, mantecata, di colore leggermente paglierino, presenta un'occhiatura fine e regolare. Generalmente viene consumato ad una maturazione di circa 30 - 40 giorni ma si dà data egualmente anche ad una stagionatura superiore.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (10,3 X 60 X 40) - Kg 0,43

Num Forme Intere 4

Num Singole unità vendita 4

Peso lordo (kg circa) 10,030

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 10

Totale imballi 40

Peso lordo (Kg circa) 401,200

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1595kj/385 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	22 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,2 g
Acidi grassi polinsaturi	1,2 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,4 g
Vitamina A	288 µg (36%VNR*)
Calcio	701 mg (88%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	39
Residuo Secco	%	61
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	52
Proteine	%	24
NaCl	%	1,4
pH		5,14

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0042.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 348

Vs. Cod 348

EAN: 235335

Descrizione su documenti: CANESTRATO - Formaggio misto SV 1/4

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID4001.bmp

Denom.ne legale di vendita: Formaggio misto

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Formaggio CANESTRATO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 21,5 X 8

Pezzatura Kg. 2,400 (circa)

Forma Cilindrica; Scalzo stondato

Stagionatura media gg. 30 - 40

Unità di vendita prodotto Porzioni (1/4 di forma)

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 16

Ingredienti

LATTE di vacca pastorizzato, **LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di vacca, **LATTE** di pecora.

Caratteristiche

Formaggio misto dalla forma caratteristica che richiama i canestri di vimini usati un tempo per la formatura. La pasta, mantecata, di colore leggermente paglierino, presenta un'occhiatura fine e regolare. Generalmente viene consumato ad una maturazione di circa 30 - 40 giorni ma si dà data egualmente anche ad una stagionatura superiore.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (11,4 X 40 X 20) - Kg 0,22

Num Forme Intere 2

Num Singole unità vendita 8

Peso lordo (kg circa) 5,020

Schema Pallet

Imballi per strato 12

Numero strati 8

Totale imballi 96

Peso lordo (Kg circa) 481,920

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1595 kJ/385 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	22 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,2 g
Acidi grassi polinsaturi	1,2 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,4 g
Vitamina A	288 µg (36%VNR*)
Calcio	701 mg (88%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
Staph. coagulanti+	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	39
Residuo Secco	%	61
Grasso s.t.q	%	32
Grasso s.s.	%	52
Proteine	%	24
NaCl	%	1,4
pH		5,14

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0042.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 84N

Vs. Cod 84N

EAN: 447460

Descrizione su documenti: RICOTTA PICCOLA CONF. SV

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID8003E.bmp

Denom.ne legale di vendita: Ricotta

gennaio 2017

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Ricotta delle colline maremmane

Dim.ni Cm. (Ø x h) 6,5 - 10 X 7,5

Pezzatura Kg. 0,350 (circa)

Forma Tronco conica

Stagionatura media gg.

Unità di vendita prodotto Vaschetta

Vita Utile 10 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 2 - 6 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



00002
scheda tecnica a 0,4 cm

info@caseificio.it

Dimensioni reali: Ø cm. 8,4

Ingredienti

SIERO di LATTE di pecora pastorizzato, **SIERO** di LATTE di vacca pastorizzato, con aggiunta di **LATTE** e **CREMA** di LATTE.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **SIERO** di LATTE di pecora, **SIERO** di LATTE di vacca, **LATTE**, **CREMA** di LATTE.

Caratteristiche

Dolce e cremosa, l'aggiunta di latte e crema di latte le conferisce la tipica gustosa delicatezza.

Imballo

Tipo: Cassa plastica - Cm (16,5 X 60 X 40) - Kg 1,1

Num Forme Intere 20

Num Singole unità vendita 20

Peso lordo (kg circa) 8,100

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 7

Totale imballi 28

Peso lordo (Kg circa) 226,800

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



U:\FilesComuni\SchedeNew\FrArt0084Bis.bmp

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1 050 kJ/2 54 kcal
Grassi	24 g
di cui	
Acidi grassi saturi	17 g
Acidi grassi monoinsaturi	6,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Carboidrati	2,4 g
di cui	
Zuccheri	2,4 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,2 g
Vitamina A	276 µg (35%VNR*)
Calcio	149 mg (19%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	64
Residuo Secco	%	36
Grasso s.t.q	%	24
Grasso s.s.	%	71
Proteine	%	7,1
NaCl	%	0,2
pH		5,52

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 88N

Vs. Cod 88N

EAN:

Descrizione su documenti: RICOTTA PICCOLA INCARTATA

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID8003E.bmp

Denom.ne legale di vendita: Ricotta

giugno 2017

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Ricotta delle colline maremmane

Dim.ni Cm. (Ø x h) 8,5 - 11,5 X 5,5

Pezzatura Kg. 0,400 (circa)

Forma Tronco conica

Stagionatura media gg.

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 10 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 2 - 6 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



00002
dimensioni reali: Ø 8,4 cm

00002
dimensioni reali: Ø 8,4 cm

Dimensioni reali: Ø cm. 8,4

Ingredienti

SIERO di **LATTE** di pecora pastorizzato, **SIERO** di **LATTE** di vacca pastorizzato, con aggiunta di **LATTE** e **CREMA** di **LATTE**.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **SIERO** di **LATTE** di pecora, **SIERO** di **LATTE** di vacca, **LATTE**, **CREMA** di **LATTE**.

Caratteristiche

Dolce e cremosa, l'aggiunta di latte e crema di latte le conferisce la tipica gustosa delicatezza.

Imballo

Tipo: Cassa plastica - Cm (16,5 X 60 X 40) - Kg 1,1

Num Forme Intere 20

Num Singole unità vendita 20

Peso lordo (kg circa) 9,100

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 7

Totale imballi 28

Peso lordo (Kg circa) 254,800

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1050kj/254 kcal
Grassi	24 g
di cui	
Acidi grassi saturi	17 g
Acidi grassi monoinsaturi	6,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Carboidrati	2,4 g
di cui	
Zuccheri	2,4 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,2 g
Vitamina A	276 µg (35%VNR*)
Calcio	149 mg (19%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	64
Residuo Secco	%	36
Grasso s.t.q	%	24
Grasso s.s.	%	71
Proteine	%	7,1
NaCl	%	0,2
pH		5,52

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0083.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 86

Vs. Cod 86

EAN: 551110

Descrizione su documenti: **RICOTTA GRANDE CONF. SV**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID8001.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Ricotta**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Ricotta delle colline maremmane

Dim.ni Cm. (Ø x h) 12 - 20 X 10

Pezatura Kg. 1,800 (circa)

Forma Tronco conica

Stagionatura media gg.

Unità di vendita prodotto Vaschetta

Vita Utile 10 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 2 - 6 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 18

Ingredienti

SIERO di LATTE di pecora pastorizzato, **SIERO di LATTE** di vacca pastorizzato, con aggiunta di **LATTE** e **CREMA di LATTE**.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **SIERO di LATTE** di pecora, **SIERO di LATTE** di vacca, **LATTE**, **CREMA di LATTE**.

Caratteristiche

Dolce e cremosa, l'aggiunta di latte e crema di latte le conferisce la tipica gustosa delicatezza.

Imballo

Tipo: Cartone - Cm (20 X 43 X 43) - Kg 1

Num Forme Intere 4

Num Singole unità vendita 4

Peso lordo (kg circa) 8,200

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 5

Totale imballi 20

Peso lordo (Kg circa) 164,000

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0086.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1050kj/254 kcal
Grassi	24 g
di cui	
Acidi grassi saturi	17 g
Acidi grassi monoinsaturi	6,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Carboidrati	2,4 g
di cui	
Zuccheri	2,4 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,2 g
Vitamina A	276 µg (35%VNR*)
Calcio	149 mg (19%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	64
Residuo Secco	%	36
Grasso s.t.q	%	24
Grasso s.s.	%	71
Proteine	%	7,1
NaCl	%	0,2
pH		5,52

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice 83

Vs. Cod 83

EAN: 447420

Descrizione su documenti: **RICOTTA GRANDE INCARTATA**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID8001.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Ricotta**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

Ricotta delle colline maremmane

Dim.ni Cm. (Ø x h) 12 - 20,5 X 10

Pezatura Kg. 1,800 (circa)

Forma Tronco conica

Stagionatura media gg.

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 10 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 2- 6 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.



Dimensioni reali: Ø cm. 18

Ingredienti

SIERO di LATTE di pecora pastorizzato, **SIERO di LATTE** di vacca pastorizzato, con aggiunta di **LATTE** e **CREMA di LATTE**.

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): **SIERO di LATTE** di pecora, **SIERO di LATTE** di vacca, **LATTE**, **CREMA di LATTE**.

Caratteristiche

Dolce e cremosa, l'aggiunta di latte e crema di latte le conferisce la tipica gustosa delicatezza.

Imballo

Tipo: Cassa plastica - Cm (16,5 X 60 X 40) - Kg 1,1

Num Forme Intere 8

Num Singole unità vendita 8

Peso lordo (kg circa) 15,500

Schema Pallet

Imballi per strato 4

Numero strati 7

Totale imballi 28

Peso lordo (Kg circa) 434,000

Etichetta peso

Immagine non disponibile
Picture not available

U:\FilesComuni\SchedeNew\BilMag0.bmp



VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1050kj/254 kcal
Grassi	24 g
dicui	
Acidi grassi saturi	17 g
Acidi grassi monoinsaturi	6,6 g
Acidi grassi polinsaturi	1,1 g
Carboidrati	2,4 g
dicui	
Zuccheri	2,4 g
Proteine	7,1 g
Sale	0,2 g
Vitamina A	276 µg (35%VNR*)
Calcio	149 mg (19%VNR*)

*VNR: Valori nutritivi di riferimento

VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	m<100 - M< 1.000
<i>Staph. coagulans</i> +	m<100 - M< 1.000
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità al
Reg. CE 1441/2007

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	%	64
Residuo Secco	%	36
Grasso s.t.q	%	24
Grasso s.s.	%	71
Proteine	%	7,1
NaCl	%	0,2
pH		5,52

Scheda tecnica Rev 03 - Marzo 2016

Stampata il 09/03/2017

CONTATTI:

Mail: info@caseificiomanciano.it - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt0083.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.