

Pecorino al Tartufo

SCHEDA TECNICA – Pecorino al Tartufo

Formaggio prodotto a partire da latte ovino pastorizzato. La crosta si presenta liscia; la pasta è bianca compatta; il sapore è dolce. La stagionatura minima è di 15 gg

Nome del prodotto	Pecorino al Tartufo	
Ingredienti	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti.	
Provenienza Latte	ITALIA	
Caratteristiche fisiche/organolettiche	Colore: bianco Odore: delicato Sapore: deciso Consistenza: compatta	
Caratteristiche chimiche	pH	4,8 – 5,5
	Grasso	32% - 33 %
	Grasso su sostanza secca	47% - 51%
	Proteine	20% - 21%
	Umidità	47% - 51%
Caratteristiche microbiologiche	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07	
Crosta	NON Edibile, trattata con E235	
Shelf life	180 giorni	
Temperatura di trasporto	+ 0°/+ 4° C	
Temperatura di conservazione	+4° / +8°C	
Peso	1000 g	

Tutte le informazioni riportate in etichetta sono conformi al Reg I 169/2011

Rev I del 04/03/2021

Allegeni	Latte (Lattosio)
-----------------	------------------

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto

Energia	1632 KJ - 394 kcal
Grassi	34 g
Di cui saturi	24 g
Carboidrati	>0,5 g
Di cui zuccheri	>0,5 g
Proteine	22 g
Sale	1,4 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità	Imballo primario	-
Confezionamento	Imballo secondario	8 Pezzi Cartone (40x60)