



## SCHEDA TECNICA PECORINO BRIGANTE (cod.art: PECBR001)

|  |  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|--|--|--|---|---------|---------|---------------|--|-----------|--------------|--------|--------|-----------|---------|--|--|----------------------------|--------|-------------|-------------|--------|------------|---------|--|--|-----------------|--------|------------|----------|--------|-----------|------|--------|------------|--------------|--------|-------------|
| <b>Denominazione commerciale</b>         | <b>BRIGANTE</b>  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Denominazione legale</b>              | Formaggio di pecora  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Ingredienti</b>                       | <p><b>LATTE DI PECORA</b> pastorizzato, sale (n.q. salato per via umida), caglio (&lt;1%),<br/>         Additivi: trattato in superficie con conservante E235. Crosta NON EDIBILE.<br/>         Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni.<br/>         Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito<br/>         Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito</p>  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Stagionatura</b>                      | 25 ± 3 giorni  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>    | Formaggio a pasta molle, dal gusto fresco e saporito, dall'intenso profumo di latte.<br>Superficie rigata, crosta NON EDIBILE, di colore giallo paglierino, pasta bianca tendente al paglierino con leggera occhiatura.  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Dimensioni forma</b>                  | Ø: 16 cm H: 10-12 cm   | Peso medio: 1,5 kg                             |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Shelf life</b>                        | 120 giorni dal confezionamento   | <b>Scadenza residua alla consegna:</b> min 90% |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Modalità di trasporto</b>             | Trasporto refrigerato. <b>le temperature massime consentite</b> al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra <b>0°C e 8°C</b> , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Modalità di conservazione</b>         | Vedi etichetta sulla forma   |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Parametri analitici</b>               | <b>Caratteristiche chimiche (range su 100g)</b>  |  | <b>Caratteristiche microbiologiche</b>  |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Umidità  | % 40-47  | Carica microbica totale Ufc/g < 500.000 |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Residuo secco  | % 52-60  | Coliformi totali Ufc/g < 100            |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Grassi   | % 25-32  | E. coli Ufc/g < 10                      |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Grasso/secco   | % 42-61  | Muffe Ufc/g < 100                       |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Umidità/res.magro  | % 52-70  | Lieviti Ufc/g < 100                     |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Proteine   | % 19-25  | Stafilococchi coag. + Ufc/g < 10        |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Carboidrati  | % < 1  | Salmonella spp. Ufc/25g Assente         |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | pH   | 5.0-5.4  | Listeria monocytogenes Ufc/25g Assente  |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | Sale   | % 1.1-2.0                                      |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <b>Valori nutrizionali medi per 100g</b> | <table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td><b>1411,7</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td><b>340,4</b></td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td><b>28</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td><b>15,9</b></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>  <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td><b>0,1</b></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td><b>22</b></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td><b>1,6</b></td> </tr> <tr> <td>  <i>sodio</i></td> <td>g/100g</td> <td><b>0,64</b></td> </tr> </table> |  |   | Energia | kJ/100g | <b>1411,7</b> |  | kcal/100g | <b>340,4</b> | Grassi | g/100g | <b>28</b> | di cui: |  |  | <i>acidi grassi saturi</i> | g/100g | <b>15,9</b> | Carboidrati | g/100g | <b>0,1</b> | di cui: |  |  | <i>zuccheri</i> | g/100g | <b>0,1</b> | Proteine | g/100g | <b>22</b> | Sale | g/100g | <b>1,6</b> | <i>sodio</i> | g/100g | <b>0,64</b> |
| Energia                                  | kJ/100g  | <b>1411,7</b>                                  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
|  | kcal/100g  | <b>340,4</b>                                   |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| Grassi                                   | g/100g   | <b>28</b>                                      |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| di cui:                                  |  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <i>acidi grassi saturi</i>               | g/100g   | <b>15,9</b>                                    |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| Carboidrati                              | g/100g   | <b>0,1</b>                                     |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| di cui:                                  |  |  |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <i>zuccheri</i>                          | g/100g   | <b>0,1</b>                                     |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| Proteine                                 | g/100g   | <b>22</b>                                      |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| Sale                                     | g/100g   | <b>1,6</b>                                     |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |
| <i>sodio</i>                             | g/100g   | <b>0,64</b>                                    |   |         |         |               |  |           |              |        |        |           |         |  |  |                            |        |             |             |        |            |         |  |  |                 |        |            |          |        |           |      |        |            |              |        |             |



**Oggetto:** Origine del latte.

con la presente vi comunichiamo l'origine del latte dei seguenti formaggi e ricotte da noi forniti:

Tamburino – Italia (Sardegna)

Capretto– Italia (Sardegna)

Ricotta del BRIGANTE – Italia (Sardegna)

Ricotta SARDA – Italia (Sardegna)

Thiesi, 24.02.2017

**F.lli Pinna Industria Casearia S.p.a.**

Via F.lli Chighine, 9 07047 - THIESI (SS)

P.IVA 00061150900



F.LLI PINNA INDUSTRIA CASEARIA S.p.A.  
Via F.lli Chighine, 9 - 07047 Thiesi (SS) - Italy - Tel 079/886009 - 4 linee r.a. - Fax 079/886724 - [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com), e-mail: [info@pinnaspa.it](mailto:info@pinnaspa.it)  
Cap. Soo. € 2.600.000 di cui € 2.135.188,80 Int. Vers. - Cod. Fisco. E.P.IVA R.I. 55 N° 00061150900 - C.C.I.A.A. Sassari N° 31069 - Cod J/S 000339