



## SCHEDA TECNICA PECORINO ALPI

**CODICE PRODOTTO: PECAL001**

### 1 - DEFINIZIONE PRODOTTO : PECORINO ALPI

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia. Stagionatura minima: 60 giorni. - Modalità d'uso : ready to eat.

### 2 - INGREDIENTI

LATTE ovino intero pastorizzato, caglio, sale.

### 3 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SENSORIALI

• Aspetto esterno: forma tronco - cilindrica, crosta liscia e sottile, colore tendente al bruno. • Aspetto interno: pasta colore giallo paglierino, occhiatura rada, struttura granulosa. • Odore: vegetale, floreale. • Sapore: leggermente salato. • Struttura e consistenza: friabile.

### 4 - ALLERGENI

LATTE e derivati (compreso il lattosio).

### 5 - OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

### 6.1 - REQUISITI MICROBIOLOGICI

| DETERMINAZIONE            | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|---------------------------|------------------|-----------------------|
| Enterobatteriacee         | UFC/g            | ≤ 10                  |
| Escherichia coli          | UFC/g            | ≤ 10                  |
| Stafilococchi coagulasi + | UFC/g            | ≤ 10                  |
| Listeria monocytogenes    | /25 g            | Assente               |
| Salmonella spp.           | /25 g            | Assente               |

### 6.2 - REQUISITI CHIMICI

| DETERMINAZIONE         | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|------------------------|------------------|-----------------------|
| pH                     |                  | 5.05 - 5.15           |
| Sali minerali (ceneri) | %                | 4                     |
| Aw                     |                  | 0.87 - 0.80           |



#### 7 - VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI / 100 g)

| ELEMENTO                    | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| Energia                     | kJ               | 1666         |
| Energia                     | kcal             | 398          |
| Grassi                      | g                | 33           |
| di cui: acidi grassi saturi | g                | 20           |
| Carboidrati                 | g                | 0,27         |
| di cui: zuccheri            | g                | 0,18         |
| Proteine                    | g                | 25           |
| Sale                        | g                | 0,90         |

#### 8 - CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO

Il prodotto viene imballato in scatole di cartone.

#### 9 - SHELF-LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE E RINTRACCIABILITA'

La shelf life del prodotto è di 180 gg se conservato nello scaffale di vendita e un TMC di 22 mesi se conservato in apposite celle (con i necessari trattamenti di stagionatura). La temperatura di conservazione ottimale è fra 0°C e + 10°C.

#### 10 - TRATTAMENTO SUPERFICIALE

Trattato in superficie con conservanti E203, E235 e con coloranti E150d, E160b. Crosta non edibile.

