

4.31 SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CON LATTE DI PECORA

DENOMINAZIONE	Formaggio con latte di pecora o Caciotta di pecora
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura con latte di pecora
INGREDIENTI	Latte di pecora, caglio e sale.
FORMA	Cilindrica piatta
PESO	Vario indicato sulla confezione
CROSTA	Sottile di circa 2 - 3 mm., con superficie rigata e leggermente rugosa
STRUTTURA DELLA PASTA	A sfoglie o ad occhielli
COLORE	Bianco e man mano che stagiona diventa giallo
SAPORE	dal sapore dolciastro i primi mesi e man mano che stagiona diventa prima dolce piccante da 2 mesi a 6 mesi e poi piccante dopo i 6 mesi
MATURAZIONE	Molto rapida (alcune ore)
VALORI MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO	Valore energetico 342 Kcal e 1432,98 KJ, Grassi Totali 26 gr, Grassi Saturi 17 gr, Carboidrati 1 gr, di cui Zuccheri <0,5 gr, Proteine 26 gr e Sale 2 gr.
MODALITA ϕ DI CONFEZIONAMENTO	Il confezionamento e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del DL.gs 27/01/1992, n. 109 e dalla Circolare Ministeriale 16/01/1996, n.150 e Reg. Ce 1169/2011. Impiego di incarti con il numero di autorizzazione CE; I materiali utilizzati per il confezionamento sono: etichetta per alimenti
MODALITA ϕ DI CONSERVAZIONE	Conservare a Temp. Max +4°C e consumare a temperatura ambiente
SCADENZA	20 giorni dalla produzione per il fresco e 1 anno per lo stagionato, giorni dalla data di produzione, espressa come g/m/a. La data garantisce le proprietà microbiologica specifiche della Formaggio restano invariate, se vengono rispettate le condizioni di conservazione
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07.

ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine o prodotti derivati:

Crostacei o prodotti a base di crostacei:

Uova o prodotti a base di uova:

Pesce o prodotti a base di pesce:

Arachidi o prodotti a base di arachidi:

Soia o prodotti a base di soia

X=presente (ingrediente che lo contiene)

Sedano o prodotti a base di sedano:

Latte o prodotti a base di latte:

Frutta a guscio o prodotti derivati:

Senape o prodotti a base di senape:

Sesamo o prodotti a base di sesamo:

Anidride solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg:

CC= la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa

X

Tale scheda è stata elaborata su campioni aventi caratteristiche standard ed è valida fino a quando le attività di approvvigionamento, produzione, coadiuvanti tecnologici, e/o la normativa non subiranno modifiche.