



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
P.Iva 02382590921
TEL 0709819016/28-
FAX 0709819191
Email: agroalimentareserra@gmail.com
PEC: agroalimentareserra@pec.it

SCHEDA TECNICA PECORINO SARDO DOLCE DOP



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio pecorino a pasta molle dall'aroma fresco e saporito con forma cilindrica a fasce lisce di colore giallo chiaro	
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.	
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio. Non vi sono rischi di cross-contamination con altri allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n.1169/2011	
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto	
TRATTAMENTI IN CROSTA	Trattato in crosta con E 202 e E235 - Crosta Non Edibile Su richiesta protezione con colorante per uso alimentare	
OGM	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
IONIZZAZIONE	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio .	
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola adatto a diverse preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea.	
STAGIONATURA	Formaggio fresco con stagionatura dai 20 ai 60 giorni.	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 2,8 kg Dimensioni: altezza 10 cm - diametro 20 cm	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C.	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasportare a 4/6 °C	
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa):90 giorni dalla data di produzione. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	INDUSTRIA CASEARIA AGROALIMENTARE SERRA SRL	
BOLLO SANITARIO	IT 20/196 CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1017	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1613,7
	kcal	383,5
GRASSI	g	32,3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	21,3
CARBOIDRATI	g	0,6
DI CUI ZUCCHERI	g	0,6
PROTEINE	g	23,1



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
 Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
 P.Iva 02382590921
 TEL 0709819016/28-
 FAX 0709819191
 Email: agroalimentareserra@gmail.com
 PEC: agroalimentareserra@pec.it

SALE	g	1,5
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Lieviti e Muffe		<100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>		<100 ufc/g
<i>Stafilococco aureo</i>		<100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>		Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Assente in 25 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE		Crosta liscia giallo chiaro
ODORE		Delicato e dolce
SAPORE		Dolce, aromatico e delicato
CONSISTENZA		Compatta e morbida con leggera occhiatura
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ DI PORZIONAMENTO		Nessuna
MODALITÀ CONF. PRIMARIO		Carta per alimenti
MODALITÀ CONF. SECONDARIO		Cartone
DATI LOGISTICI		
	Cartone da 4 forme	Cartone da 6 forme
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA	1	1
N. UNITÀ DI VENDITA PER CARTONE	4	6
CARTONI PER STRATO	6	4
STRATI DI PALLET	6	6
CARTONI PER PALLET	36	24
DIMENSIONI CARTONE CM	40x41x12	60x40x12
DIMENSIONI PALLET CM	120x80	120x80

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: