



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

SCHEDA TECNICA PECORINO FRESCO SENZA LATTOSIO



DESCRIZIONE PRODOTTO	Pecorino nato per permettere ai consumatori intolleranti al lattosio di non rinunciare al piacere di gustare formaggi freschi. Questo prodotto è infatti ottenuto con latte delattosato, dove il lattosio è stato scisso in glucosio e galattosio, zuccheri facilmente assimilabili. La pasta bianca e tenera dal sapore dolce di latte rende questo prodotto ottimo per essere consumato in ogni occasione.	
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti naturali.	
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 conservanti E202 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 compresi i soggetti allergici al latte , alle proteine del latte e al lattosio	
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, ideale per piatti freschi, antipasti e insalate.	
STAGIONATURA	Formaggio fresco con stagionatura dai 15 ai 30 giorni	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 1,5 kg	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasportare da 4/6 °C	
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa):45 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	1023	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1587,3
	kcal	373,0
GRASSI	g	31,0
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g



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

CARBOIDRATI	g	0,5
DI CUI ZUCCHERI	g	0,5
Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	21,7
SALE	g	1,3
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
<i>Lieviti e Muffe</i>		<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 bianca-giallo chiaro
ODORE		Dolce di formaggio fresco
SAPORE		Fresco di latte
CONSISTENZA		Compatto
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ DI PORZIONAMENTO		Nessuno
MODALITÀ CONF. PRIMARIO		Carta per alimenti
MODALITÀ CONF. SECONDARIO		Cartone
DATI LOGISTICI		
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.		1
PEZZI PER CARTONE		7
CARTONI PER STRATO		6
STRATI DI PALLET		7
CARTONI PER PALLET		42
DIMENSIONI UNITÀ DI VENDITA		8x16
DIMENSIONI CARTONE CM		40x60x12