



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 MATURO DOP



<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Formaggio pecorino a pasta dura saporito e gustoso sin dai primi mesi di stagionatura, dal sapore forte, intenso con il procedere della maturazione	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> di pecora, sale, caglio, fermenti naturali	
<b>ALLERGENI</b>	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	
<b>ADDITIVI</b>	Nessun additivo aggiunto	
<b>TRATTAMENTI IN CROSTA</b>	Trattato in crosta con conservanti E202 e E235 - Crosta Non Edibile Su richiesta protezione con colorante per uso alimentare	
<b>OGM</b>	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
<b>IONIZZAZIONE</b>	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del <b>Latte</b> e al <b>Lattosio</b> .	
<b>UTILIZZO GASTRONOMICO</b>	Formaggio da tavola, adatto al consumo tal quale, dopo minimo 2 mesi di stagionatura, o da grattugia dopo 8 mesi, quale ingrediente complementare (grattugiato o a scaglie) ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.	
<b>STAGIONATURA</b>	Formaggio stagionato da un minimo di 60 giorni si presenta in forma cilindrica a fasce lisce di colore paglierino	
<b>PARAMETRI METRICI</b>	Peso medio forma: 3 kg Dimensioni: altezza 10 cm - diametro 22 cm	
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero a 4/6 °C.	
<b>MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Trasportare a 4/6 °C	
<b>Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE</b>	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa): 12 mesi dalla data di produzione. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.	
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl	
<b>BOLLO SANITARIO</b>	IT 20 196 CE	
<b>CAS.IDENTIFICATIVO</b>	1016	
<b>ETICHETTATURA</b>	Regolamento (UE) n.1169/2011	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g</b>		
<b>VAL. ENERGETICO</b>	kJ	1666
	kcal	398
<b>GRASSI</b>	g	32,8
DI CUI <b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	g	22,4



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

<b>CARBOIDRATI</b>	g	0,2
DI CUI <b>ZUCCHERI</b>	g	0,2
<b>Fibre alimentari</b>	g	0
<b>PROTEINE</b>	g	25,5
<b>SALE</b>	g	3,0
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		
<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
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
<b>COLORE</b>	Pasta bianca, tenue ed elastica nelle forme giovani, dura talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino	
<b>ODORE</b>	Deciso di formaggio maturo	
<b>SAPORE</b>	Gradevole, piccante	
<b>CONSISTENZA</b>	Compatta con rada occhiatura	
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO</b>		
<b>MODALITÀ DI PORZIONAMENTO</b>	Nessuna	
<b>MODALITÀ CONF. PRIMARIO</b>	Carta per alimenti	
<b>MODALITÀ CONF. SECONDARIO</b>	Cartone	
<b>DATI LOGISTICI</b>		
<b>PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.</b>	1	1
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	4	6
<b>CARTONI PER STRATO</b>	6	4
<b>STRATI DI PALLET</b>	6	6
<b>CARTONI PER PALLET</b>	36	24
<b>DIMENSIONI CARTONE CM</b>	40x41x12	60x40x12
<b>DIMENSIONI PALLET</b>	120x80	120x80

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: