



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 SAN GABRIELE



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio pecorino a pasta semidura saporito e gustoso sin dai primi mesi di stagionatura, dal sapore forte, intenso e piccante con il procedere della maturazione	
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, E235 Crosta non edibile Su richiesta utilizzo di protettivo nero o marrone 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 al consumo tal quale, dopo 4 mesi di stagionatura, ideale per piatti saporiti e gustosi tipici della cucina sarda.	
STAGIONATURA	Formaggio semistagionato con stagionatura minima di 4 mesi	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 5 kg Dimensioni: altezza 15 cm - diametro 28 cm	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasporto a 4±2 °C	
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE	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 integro e correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl	
BOLLO SANITARIO	IT 20/196 CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1015	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1678,60
	kcal	401
GRASSI	g	35
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	22,2
CARBOIDRATI	g	0,1
DI CUI ZUCCHERI	g	0,1



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

Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	26
SALE	g	3,5
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		Giallo chiaro
ODORE		Crosta marrone intenso, rigata
SAPORE		Intenso
CONSISTENZA		Compatto
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ CONF. PRIMARIO		Carta per alimenti
MODALITÀ CONF. SECONDARIO		Cartone
DATI LOGISTICI		
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.		3
PEZZI PER CARTONE		3
CARTONI PER STRATO		4
STRATI DI PALLET		8
CARTONI PER PALLET		32
DIM. UNITÀ DI VENDITA CM		60x40x12
DIMENSIONI PALLET CM		80x120x15

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: