

# PECORINO IMPERATORE

## SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **IMPERATORE FORMAGGIO PECORINO**

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingredienti</b>                   | LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Conservanti sulla crosta</b>      | E 235 e Olio vegetale di Vinacciolo. Crosta non edibile.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Conservanti nella pasta</b>       | Assenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Coloranti in crosta</b>           | Assenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Allergeni</b>                     | LATTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Caratteristiche</b>               | <p>Forma cilindrica con diametro di 24 cm e scalzo di 11 cm.<br/>         Peso medio 5,5 kg circa.<br/>         Pasta leggermente occhiata di colore bianco o tendente al paglierino, dal sapore gradevolmente aromatico.<br/>         Crosta canestrata, di colore marrone.<br/>         Tipico da tavola e da grattugia.</p> |
| <b>Stagionatura minima</b>           | 120 giorni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>TMC</b>                           | 150 giorni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Modalità di conservazione</b>     | <p>Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione.<br/>         La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4°/ +8°C.</p>                                                                                              |
| <b>Tipologia di confezionamento</b>  | La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Origine del latte</b>             | Sardegna - Italia                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Destinazione e modalità d'uso</b> | <p>Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio.<br/>         Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.</p>                                                                                    |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

|                                  |        |                    |
|----------------------------------|--------|--------------------|
| <b>Valore energetico KJ/Kcal</b> |        | 1675 kj / 404 Kcal |
| <b>Grassi</b>                    | g/100g | 32,5               |
| <b>Acidi grassi saturi</b>       | g/100g | 21,1               |
| <b>Carboidrati</b>               | g/100g | 0,3                |
| <b>Zuccheri</b>                  | g/100g | 0                  |
| <b>Proteine</b>                  | g/100g | 27,5               |
| <b>Sale (come NaCl)</b>          | g/100g | 2,3                |

CONFEZIONI DI VENDITA

| <b>Tipologia di confezione</b>  | <b>Forma intera</b> | <b>1/4 forma sottovuoto</b> | <b>1/8 forma sottovuoto</b> | <b>Porzione sottovuoto / termoformato</b> | <b>Grattugiato confezionato in ATM</b> |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Peso</b>                     | 5,5 kg circa        |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Codice prodotto</b>          | 30990               |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Codice EAN</b>               | 2309900             |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>TMC minimo alla consegna</b> | 120                 |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Dimensione cartone</b>       | 35x30x21            |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Pezzi per cartone</b>        | 1                   |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Cartoni per strato</b>       | 6                   |                             |                             |                                           |                                        |
| <b>Cartoni per pallet</b>       | 30                  |                             |                             |                                           |                                        |

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI:** Valori medi (indicativi possono variare in base alla stagionalità)

|                              |       |             |
|------------------------------|-------|-------------|
| <b>pH</b>                    |       | 4,80 - 5,30 |
| <b>aW</b>                    |       | 0,910       |
| <b>Umidità</b>               | g/100 | 31,0 - 34,0 |
| <b>Residuo secco</b>         | g/100 | 69,0 - 66,0 |
| <b>Ceneri a 550°</b>         | g/100 | 4,0 - 5,0   |
| <b>Grassi totali S.T.Q.</b>  | g/100 | 31,0 - 34,0 |
| <b>Grassi totali S.S.</b>    | g/100 | 50,0 - 52,0 |
| <b>Proteine totali</b>       | g/100 | 29,0 - 26,0 |
| <b>Carboidrati totali</b>    | g/100 | 0,1 - 0,5   |
| <b>Sale come NaCl (T.Q.)</b> | g/100 |             |

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:** Valori medi

|                                      |            |          |
|--------------------------------------|------------|----------|
| <b>Lieviti</b>                       | < = 10.000 | U.F.C./G |
| <b>Muffe</b>                         | < = 1.000  | U.F.C./G |
| <b>Escherichia Coli</b>              | < = 100    | U.F.C./G |
| <b>Salmonella ssp in 25g</b>         | Assente    | U.F.C./G |
| <b>Listeria Monocytogenes in 25g</b> | Assente    | U.F.C./G |