

PECORINO MUFLONE D'ORO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MUFLONE D'ORO FORMAGGIO PECORINO**

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Conservanti sulla crosta	E 235 e olio vegetale (olio di Vinacciolo). Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con diametro di 20 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 3 kg circa. Pasta compatta di colore bianco o leggermente paglierino dal sapore gradevolmente piccante e dal profumo intenso. Crosta secca di colore variabile dal giallo paglierino al bruno. Tipico da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	60 giorni
TMC	150 giorni
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione. La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4°/ +8°C.
Tipologia di confezionamento	La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.
Origine del latte	Sardegna - Italia
Destinazione e modalità d'uso	Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1757 kj / 424 Kcal
Grassi	g/100g	36
Acidi grassi saturi	g/100g	23,4
Carboidrati	g/100g	1
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	24
Sale (come NaCl)	g/100g	2

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	1/4 forma sottovuoto	1/8 forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	3 kg circa				
Codice prodotto	30313				
Codice EAN	2303130				
TMC minimo alla consegna	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				

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

pH		5,20 - 5,50
aW		0,910
Umidità	g/100	32,0 - 34,0
Residuo secco	g/100	66,0 - 68,0
Ceneri a 550°	g/100	3,0 - 5,0
Grassi totali S.T.Q.	g/100	33,0 - 36,0
Grassi totali S.S.	g/100	50,0 - 53,0
Proteine totali	g/100	21,0 - 23,0
Carboidrati totali	g/100	0,1 - 0,5
Sale come NaCl (T.Q.)	g/100	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Valori medi

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