



INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

L 40,6cm - H 26,0cm - P 40,6cm

N° FORME PER CARTONE

N°4 forme

# SCHEDA PRODOTTO

## PECORINO DEL GIUDICATO

**NOME FORMAGGIO**

Formaggio Pecorino del Giudicato

**ZONA DI PRODUZIONE**

Sardegna (Oristano)

**INGREDIENTI**

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

**CARATTERISTICHE**

Formaggio ovino a pasta cotta, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, pastorizzato.

**COAGULAZIONE**

Il latte, addizionato di fermenti lattici, viene coagulato a 37 °C con caglio di agnello

**SALATURA**

In umido

**STAGIONATURA**

Minimo 3 mesi alla temperatura di 10/15 °C e umidità relativa del 80/85 %

**PEZZATURA****Forma:** cilindrica a facce piane **Dimensioni:** piatto 22 cm c.a.; scalzo 12 cm c.a. **Peso:** variabile da Kg 4,8 - 5 ca**ASPETTO ESTERNO**

Crosta rigata (canestrato) colore dal giallo brunastro al nocciola

**TIPO DI PASTA**

Di colore bianco tendente al paglierino con il procedere della stagionatura

**SAPORE**

Buona sapidità, con gradevole tendenza al piccante a lunga persistenza aromatica

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Alla temperatura di 12 °C eventualmente sottovuoto

**IMBALLO**

In cartoni contenenti 4 forme

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DA RISPETTARE

TIPO DI GERME	VALORI
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella ssp	Assenza in 25 g n=5 c=0

**m**=limite entro il quale il risultato è soddisfacente**n**=numero di unità di campionamento che costituiscono il campione  
La presenza di germi entro il limite di **M** se **M** è superato anche in una sola unità campionaria il risultato è 'inaccettabile'**M**= limite al disopra del quale il risultato è insoddisfacente**c**= numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Allergeni presenti: Latte



### TENORE DI GERMI TESTIMONI DI CARENZA IGIENICA

TIPO DI GERME	VALORI (ufc/g)
Stafilococco aureo	m=100 M=1000 n=5 c=2
Escherichia coli	m*=100 M*=1000 n=5 c=2

### TENORE DI GERMI INDICATORI

TIPO DI GERME	VALORI (ufc/g)
Coliformi a 30 °C	m=1000 M=10.000 n=5 c=2

Caratteristiche estratte dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n° 54 Allegati C capitolo II

### CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

	Tq	S.S	
Umidità	29-39		%
Sostanza secca	70-71		%
Ceneri	38.476	5-6	%
Proteine	26-27	36-37	%
Grassi	36-37	53-54	%
Cloruri	1,8-2,2	2,1-2,2	%

### ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:	
Grasso totale	36-37 g
Proteine	26-27,0 g
Carboidrati totali	< 1 g
Sali minerali	4-5 g
Kcalorie	428 -411
KJ	1790-1844