



SCHEDA PRODOTTO

INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

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

N° FORME PER CARTONE

N°6 Grande - N°8 Piccole

PECORINO GUSTO ANTICO

NOME FORMAGGIO

Formaggio pecorino Giudicato

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna (Oristano)

INGREDIENTI

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

CARATTERISTICHE

Formaggio ovino da tavola e da grattugia a pasta semidurapastorizzato

COAGULAZIONE

Il latte, addizionato di fermenti lattici, viene coagulato con caglio di agnello in pasta

SALATURA

In umido

STAGIONATURA

Semistagionato 3-4 mesi; stagionato 8/12 mesi

PEZZATURA**Forma:** scalzo a "schiena di mulo" **Dimensioni:** piatto 22cm c.a.;**Scalzo:** 18 cm c.a. pesovariabile da Kg 3 - 4 c.a**ASPETTO ESTERNO**

Crosta spessa dal colore giallo intenso, più accentuato col progredire della stagionatura

TIPO DI PASTA

Compatta, friabile con la maturazione, occhiatura rada e minuta

SAPORE

Dal sapore pieno e deciso dovuto al caglio di agnello, più intenso con il progredire della maturazione

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	34-35		%
Sostanza secca	65-66		%
Ceneri	4-5	6-8	%
Proteine	25-26	41-42	%
Grassi	34-35	52-53	%
Cloruri	1,8-1,9	3-3,5	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:

Grasso totale	34-35 g
Proteine	25-26,0 g
Carboidrati totali	< 1 g
Sali minerali	4-5 g
Kcalorie	406 -419
KJ	1697-1752

