



INFO IMBALLAGGIO

MISURA CARTONE

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

N° FORME PER CARTONE

N°6 Grande - N°20 Mignon

SCHEDA PRODOTTO

PECORINO SABORIDU

NOME FORMAGGIO
ZONA DI PRODUZIONE
INGREDIENTI
CARATTERISTICHE
COAGULAZIONE
SALATURA
STAGIONATURA
PEZZATURA
ASPETTO ESTERNO
TIPO DI PASTA
SAPORE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
IMBALLO

Formaggio Pecorino "Saboridu"

Sardegna (Oristano)

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

Formaggio ovino da tavola a pasta molle, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, pastorizzato

Il latte, addizionato di fermenti lattici, viene coagulato con caglio di vitello liquido

In umido

oltre i 30 gg alla temperatura di 10/15 °C e umidità relativa del 80/85 %

Forma: Cilindrica a due facce piane **Dimensioni:** piatto 9/16/20 cm c.a.; scalzo 10/12/15 cm c.a. **Peso:** variabile da Kg 0,9 - 4 ca

Crosta fine e liscia dal colore paglierino

Di colore bianco tendente al paglierino di struttura compatta, abbastanza elastica gradevolmente dolce a lunga persistenza aromatica

Alla temperatura di 12 °C eventualmente sottovuoto

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	40-42		%
Sostanza secca	58-60		%
Ceneri	4-5	6-8	%
Proteine	24-25	40-41	%
Grassi	28-29	48-49	%
Cloruri	1,9-2	3-3,5	%

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Taglia analisi: 100 g:	
Grasso totale	28-29 g
Proteine	24-25,0 g
Carboidrati totali	< 1 g
Sali minerali	4-5 g
Kcalorie	348 -361
KJ	1455-1500