

	Industria Agroalimentare Serra Srl Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (Ca) P.Iva 02382590921	TEL 0709819016/28- FAX 0709819191 www.caseificioserra.com export@caseificioserra.com, info@caseificioserra.com	
--	---	--	---

SCHEDA TECNICA PECORINO MATURO DOP



Descrizione Prodotto/ Product Description	Formaggio pecorino a pasta dura saporito e gustoso sin dai primi mesi di stagionatura, dal sapore forte, intenso con il procedere della maturazione. Si presenta in forma cilindrica a fasce lisce di colore paglierino. / Hard and tasty pecorino cheese from the first months of seasoning, with a strong and intense flavor with the progress of maturation. It is presented in a cylindrical shape with smooth bands of straw color.	
Tipologia / Type	Formaggio stagionato da un minimo di 8 mesi./ Cheese aged for a minimum of 8 months.	
Ingredienti / Ingredient:	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti./ Sheep's milk, salt, rennet, ferments.	
Dichiarazione Nutrizionale / Nutritional Declaration		
Energia/Energy (Kj)	1666	KJ
Energia/Energy (Kcal)	398	Kcal
Grassi/Fat (G/100g)	32.8	
Di Cui Saturi/Of Which Saturates(G/100g)	22.4	
Carboidrati/Carbohydrate (G/100g)	0,2	
Di Cui Zuccheri/Of Wich Sugars (G/100g)	0,2	
Fibre/Fibre (G/100g)	0	
Proteine/Protein (G/100g)	25,5	
Sale/Salt (G/100g)	3,0	
Temperatura Di Conservazione /Storage Temperature	Conservato in frigo a 4/6 °C /Stored in the fridge at 4/6 °C	
DATI LOGISTICI / LOGISTICS DATA		
Pezzi Per Unità Di Vendita N./Pieces Per Unit Of Sale N.	1	1
N. Unità Di Vendita Per Cartone /N. Carton Sales Unit	4	6
Cartoni Per Strato Pallet /Pallet Sheets	8	7
Strati Di Pallet /Pallet Layers	6	6
Cartoni Per Pallet Unità Di Vendita /Pallets For Sales Pallet	48	35
Dimensioni Unità Di Vendita Cm/ Dimensions Sales Unit Cm		
Dimensioni Cartone Cm/Carton Size Cm	40*41*12	60*40*12
Dimensioni Pallet Cm/Pallet Size Cm		
Peso Netto Per Pezzo/net weight.	3,5 kg	

	Industria Agroalimentare Serra Srl Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (Ca) P.Iva 02382590921	TEL 0709819016/28- FAX 0709819191 www.caseificioserra.com export@caseificioserra.com, info@caseificioserra.com	
--	---	--	---

SCHEDA TECNICA PECORINO MATURO DOP				
Limiti Microbiologici /Microbiological Limits	<i>Analisi/Analysis</i>	<i>Limite Inferiore/Lower Limit</i>	<i>Limite Superiore/Upper Limit</i>	<i>UM</i>
	Salmonella		Assente/25g	/25g
	Listeria monocytogenes		Assente/25g	/25g
	E. coli		100	UFC/g
	Stafilococco aureo		100	UFC/g
Caratteristiche organolettiche/Organolectic Characteristics	Consistenza/ Consistency	Compatta o con rada occhiatura/Compact or with sparse holes		
	Colore/Color	Paglierino tenue del formaggio giovane, bruno di quello più stagionato. Pasta bianca, tenue ed elastica nelle forme giovani, dura talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino/Small straw-colored of young cheese, brown of the most seasoned one. White, soft and elastic dough in young forms, sometimes with some granularity in the more seasoned forms, tending to progress with straw yellow maturing.		
	Odore/Smell	Delicato e dolce/Delicate and sweet		
	Sapore/Flavor	Gradevole, piccante/Pleasant, spicy		
Scadenza/Shelf-Life Gg	1 anno - conservato in frigo a 4/6 °C / 1 year- Stored in the fridge at 4/6 °C			
Normativa Di Riferimento /Referent Regulations	Reg(CE)nn.852 e 853/2004;reg (CE) n. 178/2002; reg (CE) n.2073/2005; reg (CE) n. 1881/2006; reg (CE) n. 396/2005; reg (UE) n. 37/2010			
Materiali A Contatto Con Gli Alimenti/ Contact Materials With Foods	D.M. 21/03/73; DPR N. 777/1982;REG.(CE)N 1935/2004; REG(CE)N. 2023/2006; REG(UE) N. 10/2011			
Etichettatura/Labeling	Reg (ue) n 1169/2011			
Allergeni/ Allergens		Si	No	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/Cereals Containing Gluten (Ie Wheat, Rye, Barley, Oats, Spelled, Kamut Or Their Hybridised Strains) And Derivatives			X	
Crosta e prodotti a base di crosta /Crustaceans And Crustaceans			X	
Uova e prodotti a base di uova /Eggs And Egg Products			X	
Pesce e prodotti a base di pesce /fish and fishery products			X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts And Peanut Products			X	
Soia e prodotti a base di soia /Soya And Soy Products			X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/Milk And Milk Products (Including Lactose)		X		
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. /(Amarydus Communis L.), Hazelnut (Corylus Avellana), Common Nuts (Juglans Regia), Acacia Honey Western Anacardium), Pecan Nuts (Carya Illinoensis (Wangenh) K. Koch), Brazil Nuts (Bertholletia excelsa), Pistachios (Pistacia Verera), Queensland Nuts (Macadamia Ternifolia)E Prodotti Derivati.			X	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery And Celery Products			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo /Sesame Seeds And Sesame Seed Products			X	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard And Mustard Products			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2/Sulfuric Anhydride And Sulphites In Concentrations Above 10 Mg / Kg Or 10 Mg / L Expressed As So2			X	
Lupino e prodotti a base di lupini /Lupine And Lupine Based Products			X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs And Mollusc Products			X	
<p>OGM: Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime costituite da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o che contengono OGM o prodotte a partire da OGM secondo quanto previsto dalla legislazione vigente/ It Is Stated That This Product Does Not Contain Any Ingredients Or Raw Materials From Organisms Genetically Modified (OGM) Or Containing OGM Or Produced From OGM As Required Provided For By Current Legislation.</p> <p>Ionization: Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti./The Supplier Guarantees That Neither The Product Nor Its Raw Materials Are Treated With Ionizing Radiation..</p>				