



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
P.Iva 02382590921
TEL 0709819016/28-
FAX 0709819191
e-mail: agroalimentareserra@gmail.com
agroalimentareserra@tiscali.it

SCHEDA TECNICA PECORINO FRESCO MIGNON



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio pecorino a pasta molle dal peso di circa un chilo, dal sapore dolce, fresco e raffinato, con crosta giallo tenue a fasce lisce	
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti naturali	
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio. Non vi sono rischi di cross-contamination con altri allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n.1169/2011	
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto	
TRATTAMENTI IN CROSTA	Trattato in crosta con conservanti E202 e E235 - Crosta Non Edibile Su richiesta protezione con colorante per uso alimentare	
OGM	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
IONIZZAZIONE	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio .	
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, fresco e delicato per insalate o semplicemente per condire piatti dai sapori mediterranei	
STAGIONATURA	Formaggio fresco con stagionatura dai 20 ai 30 giorni	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 1 kg Dimensioni: altezza 10 cm - diametro 10 cm	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasportare a 4/6 °C	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/SHELF LIFE	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa):45 giorni dalla data di produzione. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl	
BOLLO SANITARIO	IT 20 196/CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1011	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1613,7
	kcal	385,5
GRASSI	g	32,3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	21,3
CARBOIDRATI	g	0,6
DI CUI ZUCCHERI	g	0,6
Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	23,1
SALE	g	1,5

	Rev.1 del 01-06-2021	Pag. 2 di 2
	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU) P.Iva 02382590921 TEL 0709819016/28- FAX 0709819191 e-mail: agroalimentareserra@gmail.com agroalimentareserra@tiscali.it	

	PARAMETRI MICROBIOLOGICI
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococco aureo	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE	Crosta bianca-pasta bianca
ODORE	Dolce e delicato
SAPORE	Dolce
CONSISTENZA	Compatto
	INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO
MODALITÀ DI PORZIONAMENTO	Nessuno
MODALITÀ CONF. PRIMARIO	Carta per alimenti
MODALITÀ CONF. SECONDARIO	Cartone
	DATI LOGISTICI
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.	1
PEZZI PER CARTONE	10
CARTONI PER STRATO	6
STRATI DI PALLET	7
CARTONI PER PALLET	42
DIMENSIONI CARTONE CM	40x41x12
DIMENSINI PALLET	80x120

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: