



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  
PEC: agroalimentareserra@pec.it

## SCHEDA TECNICA PECORINO FRESCO SENZA LATTOSIO



<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Pecorino nato per permettere ai consumatori intolleranti al lattosio di non rinunciare al piacere di gustare formaggi freschi. Questo prodotto è infatti ottenuto con latte delattosato, dove il lattosio è stato scisso in glucosio e galattosio, zuccheri facilmente assimilabili. La pasta bianca e tenera dal sapore dolce di latte rende questo prodotto ottimo per essere consumato in ogni occasione.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> di pecora, sale, caglio, fermenti naturali.	
<b>ALLERGENI</b>	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	
<b>ADDITIVI</b>	Nessun additivo aggiunto	
<b>TRATTAMENTI IN CROSTA</b>	Trattato in crosta con conservanti E202 e E235 - Crosta Non Edibile Su richiesta protezione con colorante per uso alimentare	
<b>OGM</b>	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
<b>IONIZZAZIONE</b>	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età compresi i soggetti allergici al <b>latte</b> , alle proteine del <b>latte</b> e al lattosio	
<b>UTILIZZO GASTRONOMICO</b>	Formaggio da tavola, ideale per piatti freschi, antipasti e insalate.	
<b>STAGIONATURA</b>	Formaggio fresco con stagionatura dai 15 ai 30 giorni	
<b>PARAMETRI METRICI</b>	Peso medio forma: 1,5 kg	
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
<b>MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Trasportare da 4/6 °C	
<b>Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE</b>	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.	
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl	
<b>BOLLO SANITARIO</b>	IT 20/196 CE	
<b>CAS.IDENTIFICATIVO</b>	1023	
<b>ETICHETTATURA</b>	Regolamento (UE) n.1169/2011	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g</b>		
<b>VAL. ENERGETICO</b>	kJ	1587,3
	kcal	373,0
<b>GRASSI</b>	g	31,0
	DI CUI <b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	g



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  
PEC: agroalimentareserra@pec.it

<b>CARBOIDRATI</b>	g	0,5
DI CUI <b>ZUCCHERI</b>	g	0,5
<b>Fibre alimentari</b>	g	0
<b>PROTEINE</b>	g	21,7
<b>SALE</b>	g	1,3
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		
<i>Lieviti e Muffe</i>		<100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>		<100 ufc/g
<i>Stafilococco aureo</i>		<100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>		Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Assente in 25 g
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
<b>COLORE</b>		Crosta bianca-giallo chiaro
<b>ODORE</b>		Dolce di formaggio fresco
<b>SAPORE</b>		Fresco di latte
<b>CONSISTENZA</b>		Compatto
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO</b>		
<b>MODALITÀ DI PORZIONAMENTO</b>		Nessuno
<b>MODALITÀ CONF. PRIMARIO</b>		Carta per alimenti
<b>MODALITÀ CONF. SECONDARIO</b>		Cartone
<b>DATI LOGISTICI</b>		
<b>PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.</b>		1
<b>PEZZI PER CARTONE</b>		7
<b>CARTONI PER STRATO</b>		6
<b>STRATI DI PALLET</b>		7
<b>CARTONI PER PALLET</b>		42
<b>DIMENSIONI UNITÀ DI VENDITA</b>		8x16
<b>DIMENSIONI CARTONE CM</b>		40x60x12

Data Aggiornamento: 01.06.2021

Firma RAQ: