



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

SCHEDA TECNICA PECORINO SARDO MATURO DOP



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio pecorino a pasta dura saporito e gustoso sin dai primi mesi di stagionatura, dal sapore forte, intenso con il procedere della maturazione	
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, adatto al consumo tal quale, dopo minimo 2 mesi di stagionatura, o da grattugia dopo 8 mesi, quale ingrediente complementare (grattugiato o a scaglie) ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.	
STAGIONATURA	Formaggio stagionato da un minimo di 60 giorni si presenta in forma cilindrica a fasce lisce di colore paglierino	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 3 kg Dimensioni: altezza 10 cm - diametro 22 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): 12 mesi dalla data di produzione. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl	
BOLLO SANITARIO	IT 20 196 CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1016	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1666
	kcal	398
GRASSI	g	32,8
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	22,4



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

CARBOIDRATI	g	0,2
DI CUI ZUCCHERI	g	0,2
Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	25,5
SALE	g	3,0
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
<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
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE	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	
ODORE	Deciso di formaggio maturo	
SAPORE	Gradevole, piccante	
CONSISTENZA	Compatta con rada occhiatura	
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ DI PORZIONAMENTO	Nessuna	
MODALITÀ CONF. PRIMARIO	Carta per alimenti	
MODALITÀ CONF. SECONDARIO	Cartone	
DATI LOGISTICI		
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.	1	1
PEZZI PER CARTONE	4	6
CARTONI PER STRATO	6	4
STRATI DI PALLET	6	6
CARTONI PER PALLET	36	24
DIMENSIONI CARTONE CM	40x41x12	60x40x12
DIMENSIONI PALLET	120x80	120x80

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: