



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 SPIANATA



DESCRIZIONE PRODOTTO		Formaggio pecorino a pasta molle ottenuto da latte selezionato, saporito dal gusto delicato. si presenta in forma cilindrica a fasce lisce di colore giallo chiaro
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		Nessuno
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 da gusto dolce e delicato idoneo per i palati più sensibili
STAGIONATURA		Formaggio pecorino fresco con stagionatura di circa 30 giorni
PARAMETRI METRICI		Peso medio forma: 5 kg Dimensioni: altezza 8 cm - diametro 28 cm
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE		Conservare in frigorifero a 4/6 °C
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO		Trasporto a 4±2°C
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE		Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa):90 giorni 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
BOLLO SANITARIO		IT 20/196 CE
CAS.IDENTIFICATIVO		1012
ETICHETTATURA		Regolamento (UE) n.1169/2011
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1597
	kcal	381,5
GRASSI	g	32,4
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	0,0
CARBOIDRATI	g	0,5
DI CUI ZUCCHERI	g	0,0
Fibre alimentari	g	0

	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	

PROTEINE	g	21,8
SALE	g	1,6
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Lieviti e Muffe		<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
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE		Crosta bianca
ODORE		Delicato
SAPORE		Dolce e gradevole di latte
CONSISTENZA		Bianca morbida, con piccola occhiatura
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ CONF. PRIMARIO		Carta per alimenti.
MODALITÀ CONF. SECONDARIO		Cartone
DATI LOGISTICI		
PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA N.		1
PEZZI PER CARTONE		3
CARTONI PER STRATO		4
STRATI DI PALLET		6
CARTONI PER PALLET		24
DIM.I UNITÀ DI VENDITA CM		8X28
DIMENSIONI CARTONE CM		60x40x12
DIMENSIONI PALLET CM		80x120x15

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: