



SCHEDA TECNICA FORM. PECORINO SUPRAMONTE

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS



Referenza	FORM. PECORINO SUPRAMONTE
Marchio	SEPI
Codice articolo	491320
Ingredienti:	LATTE di ovino intero pastorizzato, caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia. Paese di origine Sardegna - Italia.
Peso netto:	3,00 - 3,20 kg
Dimensioni:	Forma cilindrica
Confezionamento:	Etichetta idonea per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura +6°C
Shelf life:	22 mesi
Modalità d'uso:	il prodotto prima del consumo mantiene le sue caratteristiche strutturali, sensoriali, nutrizionali, e microbiologiche-chimiche anche se tenuto a temperatura ambiente per 24 ore
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	Assenti
Additivi:	Assenti
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Trattato in crosta con conservanti: E203 – E235 e con coloranti: E150d – E160b. Liscia e sottile tendente al bruno.
Pasta:	Colore giallo paglierino con occhiatura rada e regolare, la struttura della pasta è dura con struttura friabile.
Sapore:	Leggermente salato, aroma tostato.
Stagionatura:	Minimo 60gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico:	398 Kcal /1666 kJ
Grassi:	33 g
Di cui acidi grassi saturi:	20 g
Carboidrati:	0,27 g
Di cui zuccheri:	0,18 g
Proteine:	25 g
Sale:	0,90 g



SCHEDA TECNICA FORM. PECORINO SUPRAMONTE

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH:	5,05-5,15
Aw:	0,87-0,80
Sali minerali-ceneri:	4%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	<10 UFC/g
Stafilococco Aureo:	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae:	<10 UFC/g
Listeria Spp:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g