



SCHEDA TECNICA PECORINO DOLCE

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE



Referenza	PECORINO DOLCE
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	49131
Ingredienti:	LATTE ovino intero pastorizzato, caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio pecorino a pasta morbida e a breve maturazione
Peso netto:	1,8 kg c.ca
Dimensioni:	Forma cilindrica facce piane piatto 18/20 cm c.ca scalzo 6/8 cm.
Confezionamento:	Etichetta idonea per alimenti
Modalità di conservazione:	Temperatura a +6°C
Shelf life:	Forma intera 5/6 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:	OGM free
Additivi:	Assenti
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Liscia e sottile colore da bianco a bruno tenue. Trattato in superficie con conservanti: E203, E235 e colorante: E150d, E160b.
Pasta:	Colore bianca occhiatura assente struttura tenera ed elastica
Sapore:	Dolce, leggermente acidulo-odore e aroma lattico, vegetale. Struttura e consistenza solubile.
Stagionatura:	Minimo 15 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	376 Kcal /1574 kJ
Grassi:	32 g
Di cui acidi grassi saturi:	20 g
Carboidrati:	0,4 g
Di cui zuccheri:	0,3 g
Proteine:	21,6 g
Sale:	1,13 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH: 5,05-5,25%



SCHEDA TECNICA PECORINO DOLCE

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE

Aw: 0,95-0,91

Sali minerali-ceneri: 4%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <10 UFC/g

Stafilococchi aureus: <10 UFC/g

Enterobatteriaceae: <10 UFC/g

Listeria: Assente in 25 g

Salmonella: Assente in 25 g