



SCHEDA TECNICA TESTUN DI PECORA

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

IT
03/723
CE

Referenza	TESTUN DI PECORA
Marchio	
Codice articolo	490742
Ingredienti:	LATTE ovino, sale alimentare, caglio animale.
Descrizione:	Formaggio stagionato di latte di pecora pastorizzato.
Peso netto:	5 Kg circa
Dimensioni:	Forma rotonda. Diametro 30 cm scalzo 9/10 cm
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura +4°C +/- 2°C
Shelf life:	60gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM free
Origine del latte:	Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	NON EDIBILE. Sottile, liscia ed elastica, colore grigio-rossastro a volte con riflessi giallo-rossi.
Pasta:	Colore bianco avorio, con presenza di occhiatura minute e regolari.
Sapore:	Fine, delicato e moderatamente piccante se stagionato.
Stagionatura:	90 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	408 Kcal /1701 kJ
Grassi:	31,2 g
Di cui acidi grassi saturi:	20,1 g
Carboidrati:	3 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	28,9 g
Sale:	1,27 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso su s.s.:	>40%
Umidità:	37,1%
Ceneri:	5%
aW:	0,902
pH:	5,98

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	100 UFC/g - 1000 UFC/g
Stafilococchi aureus:	100 UFC/g - 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g



**SCHEDA TECNICA
TESTUN DI PECORA**

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



Salmonella Spp: Assente in 25 g