



# SCHEMA TECNICA

Technical data Sheet



## Scoppolato di pedona

Codice prodotto	21			Prefixo EAN	Codice EAN																					
Denominazione prodotto	<b>PECORINO STAGIONATO</b>			2	210061																					
Modalità di confezionamento e imballaggio	dimensioni	imballo	Pz. X CT	CT x strato	CT x Pallets																					
	Forma cilindrica peso Kg. 1,5 circa	esposto - cartone 59 x 38,5 x 12	11	4	40																					
Trattamenti subiti	<p>pastorizzazione del latte a 72 °C. PER 20" ,Raffreddamento a 36-38°C. con aggiunta di fermenti lattici vaccini e sosta di fermentazione ,aggiunta caglio e coagulazione ,scarico negli stampi,stufatura,salatura a secco, stagionatura in cella a 10°C. per circa 90/120 giorni . trattamento finale in crosta con olio di vinacciolo.</p>																									
<u>Ingredienti</u>	<p><b>LATTE</b> ovino pastorizzato,sale,caglio,fermenti lattici selezionati, conservanti: olio di vinacciolo .</p>																									
trattamento superficiale	<p>Olio di vinacciolo utilizzato solo per trattamento in superficie</p>																									
indicazioni in etichetta	<p>Crosta non edibile</p>																									
Dichiarazione assenza OGM	<p>Non risultano ingredienti contenenti o derivati da OGM</p>																									
Modalità di conservazione	<p>in frigorifero da +2°C. a +8° C.</p>																									
termine minimo di conservazione in imballo originale	<p>360 giorni</p>																									
Dichiarazione nutrizionale	<p><b>valori nutrizionali medi per 100 gr.</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Energia-Energy</td> <td>1594 Kj.</td> <td>384 Kcal.</td> </tr> <tr> <td>Grassi - Fats</td> <td colspan="2">31,1 g.</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi of which saturates</td> <td colspan="2">22,9 g.</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati -Carbohydrates</td> <td colspan="2">0 g.</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri of whic sugars</td> <td colspan="2">0 g.</td> </tr> <tr> <td>proteine - Proteins</td> <td colspan="2">25,9 g.</td> </tr> <tr> <td>sale - Salt</td> <td colspan="2">1,2 g.</td> </tr> </table>					Energia-Energy	1594 Kj.	384 Kcal.	Grassi - Fats	31,1 g.		di cui acidi grassi saturi of which saturates	22,9 g.		Carboidrati -Carbohydrates	0 g.		di cui zuccheri of whic sugars	0 g.		proteine - Proteins	25,9 g.		sale - Salt	1,2 g.	
Energia-Energy	1594 Kj.	384 Kcal.																								
Grassi - Fats	31,1 g.																									
di cui acidi grassi saturi of which saturates	22,9 g.																									
Carboidrati -Carbohydrates	0 g.																									
di cui zuccheri of whic sugars	0 g.																									
proteine - Proteins	25,9 g.																									
sale - Salt	1,2 g.																									
Criteri Microbiologici ufficiali	<p><i>Listeria m.</i> assente in 25 g; <i>Salmonella ssp</i> assente in 25 g; <i>Staf. Aureus</i> &lt; 100 ufc/g; <i>E. coli</i> &lt; 100 ufc/g; <i>Coliformi a 30° C.</i> &lt; 10.000 ufc/g.</p>																									
identificativo stabilimento produzione	<p>CE IT 09 391</p>																									
sede stabilimento di produzione	<p>58038 SEGGIANO (GR) -via privata snc</p>																									
<u>Destinazione d'uso</u>	<p>Genere di largo consumo - nessuna restrizione prevista escluso intolleranti al latte ,allergici a latte e derivati</p>																									

Allergeni	Allergeni Ingredienti	Allergeni da contaminazione Crociata	
	NO	NO	cereali contenenti glutine (grano,segale,orzo,avena,farro,kamut o loro ceppi ibridati)e i derivati
	NO	NO	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	NO	NO	Uova e prodotti a base di uova
	NO	NO	Pesce e prodotti a base di pesce
	NO	NO	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	NO	NO	Soia e prodotti a base di soia
	<b>SI</b>	NO	<b>LATTE e prodotti a base di Latte (Compreso il Lattosio)</b>
	NO	NO	frutta a guscio cioè mandorle(Amigdalus communis L.),nocciole(Corylusavellana), nocicomuni(Juglans regia), noci di acagiù(anacardium occidentale), noci peca [Caryaillinoiesis(Wangenh) K.koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera ) ,noci del queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.
	NO	NO	Sedano e prodotti a base di sedano
	NO	NO	Senape e prodotti a base di senape
	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg. o 10mg/l. espressi come SO <sub>2</sub>
	NO	NO	Lupini e prodotti a base di lupino
	NO	NO	Molluschi e prodotti a base di Molluschi

STABILIMENTO DI PRODUZIONE  
IT 9-391

PIANO SICUREZZA ALIMENTARE  
Reg.CE 853/04 , Reg. CE 178/02

POS 17 Rev. 010 data : 18/09/2014

Redatta da gruppo HACCP

Approvata da DG