AURICCHIO	SCHEDA ANALITICA PRODOTTO FINITO **SA PF G010-REA**	Revisione: **1** - 07/06
	PRODOTTO : PECORINO SU SARDU CROSTA FIORITA	**R - 2** Pag. **1** di 1

Famiglia: 030 − Classe merceologica: G04

Ingredienti : denominazione	**%**	**Procedimento di produzione**
Latte di pecora pastorizzato **Sale** **Caglio** **Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**	98 2	Formaggio a lunga stagionatura a pasta dura ottenuto per coagulazione del latte ovino addizionato di coltura di fermenti lattici e caglio in pasta di agnello.

Caratteristiche merceologiche	
Tipo di crosta :	Non edibile.
Tipo di pasta :	Compatta con eventuale lieve occhiatura.
Colore della pasta :	Bianco – paglierino tenue.
Gusto :	Intenso, leggermente piccante.
Consistenza :	Dura.
Altri trattamenti :	Trattato in superficie con aceto di vino.

Valori nutrizionali medi (per 100 g)		
Valore energetico :	446	kcal
	1848	kJ
Proteine :	26	g
Carboidrati :	0	g
Grassi :	38	g

I valori nutrizionali sono soggetti a variazioni stagionali

Parametri chimici valori di riferimento		
H_2O	28-34	%
Grasso T.Q.	36-41	%
Grasso S.S.	53-58	%
Proteine	24-28	%
pH	5,2-5,8	
NaCl	1,5-2,5	%

Parametri microbiologici valori di riferimento		
Listeria	Assente	/25 g
Salmonella	Assente	/25 g
E. coli	< 100	ufc/g
Stafilococchi	< 100	ufc/g

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità:
e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640242

VERIFICATO DA:	APPROVATO A:	DISTRIBUITO A:
LAB	RGQ	LAB/RGQ - Commerciale