

PECORINO SEMISTAGIONATO PRIMIZIO

Ultimo agg./ Last update

24/08/2020

87

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903105
Descrizione	Formaggio prodotto in Sicilia con latte di pecora e a media stagionatura		
Ingredienti	LATTE intero di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	14,0
		Dimensioni (cm)	32 x 32 x h 15
Crosta	Rigata di colore tendente al bruno - Non edibile		
Aspetto interno	Pasta di colore paglierino		
Struttura	Compatta		
Sapore e aroma	Delicatamente piccante		
Stagionatura	90 - 120 giorni	Temperatura di conservazione	max + 4°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1947- 456

GRASSI (g)	34,0	PROTEINE (g)	29,0
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0	SALE (g)	3,1
CARBOIDRATI (g)	1,8		
di cui zuccheri (g)	0,4		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	28-33
Residuo secco %	67-72
Grasso ss %	50-55
Aw	/
pH	5,0-5,4

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PECORINO SEMISTAGIONATO PRIMIZIO

Ultimo agg./ Last update

24/08/2020

87

Category	CHEESE	Cod.	903105
Description	Cheese produced in Sicily with sheep's milk and medium seasoning		
Ingredients	Whole pasteurised sheep's MILK, rennet, salt, MILK enzymes.		
Format	Wheel	Weight (kg)	14,0
		Size (cm)	32 x 32 x h 15
Rind	Lined with colour verging on brown - Non edible		
Internal appearance	Straw colored paste		
Texture	Firm		
Taste and smell	Softly spicy		
Ageing	90 - 120 days	Storage Temperature	max + 4°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1947- 456

FAT (g)	34,0	PROTEIN (g)	29,0
of which saturates (g)	22,0	SALT (g)	3,1
CARBOHYDRATE (g)	1,8		
of which sugars(g)	0,4		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	28-33
Dry Matter (%)	67-72
Fat in dry matter (%)	50-55
Aw	/
pH	5,0-5,4

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PECORINO SEMISTAGIONATO PRIMIZIO

Ultimo agg./ Last update

24/08/2020

87

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	360
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit