

**PECORINO SEMISTAGIONATO PRIMIZIO
PEPATO**

Ultimo agg./ Last update

20/07/2023

87

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903106	
Descrizione	Formaggio prodotto in Sicilia con latte di pecora e a media stagionatura				
Ingredienti	LATTE intero di pecora pastorizzato, pepe nero 0,9%, sale, caglio, fermenti lattici				
Formato	Forma	Peso (kg)	14 kg	Dimensioni (cm)	32 x 32 x h 15
Crosta	Rigata di colore tendente al bruno con possibile presenza di pepe nero - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore paglierino con presenza di pepe nero				
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
PEPATO**

Ultimo agg./ Last update

20/07/2023

87

Category	CHEESE	Cod.	903106
Description	Cheese produced in Sicily with sheep's milk and medium seasoning		
Ingredients	Whole pasteurized sheep's MILK, black pepper 0,9%, salt, rennet, milk enzyme		
Format	Wheel	Weight (kg)	14 kg
		Size (cm)	32 x 32 x h 15
Rind	Striped color tending to brown with possible presence of black pepper - Non edible		
Internal appearance	Straw colored paste with presence of black pepper		
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
PEPATO**

Ultimo agg./ Last update

20/07/2023

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)	<input type="text" value="Film termoretraibile - Thermoretracted film"/>	<input type="text" value="360"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Film termoretraibile - Thermoretracted film"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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