

PECORINO CON ZAFFERANO E PEPE NERO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

162

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903104
Descrizione	Formaggio siciliano prodotto con latte di pecora e breve stagionatura con aggiunta di pepe nero e zafferano				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, pepe nero 0,5 %, zafferano 0,025 %, sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere tracce di PISTACCHIO e NOCI				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	3 kg	Dimensioni (cm)	20,5 x 20,5 x h 18,5
Crosta	Gialla - Non edibile				
Aspetto interno	Paglierino intenso con grani di pepe nero				
Struttura	Pasta compatta				
Sapore e aroma	Gradevole e intenso, con sentori di zafferano e pepe nero				
Stagionatura	min 20 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1706 - 412

GRASSI (g)	35,0	PROTEINE (g)	23,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0	SALE (g)	1,1
CARBOIDRATI (g)	1,2		
di cui zuccheri (g)	1,2		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	35-41
Residuo secco %	59-65
Grasso ss %	min 47
Aw	0,940
pH	5,5

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PECORINO CON ZAFFERANO E PEPE NERO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

162

Category	CHEESE	Cod.	903104
Description	Sicilian cheese produced with sheep's milk and short seasoning with the addition of black pepper and saffron		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, black pepper 0,5 %, saffron 0,025 %, salt, rennet, lactic ferments. It may contain traces of PISTACHIO and WALNUTS		
Format	Wheel	Wheight (kg)	3 kg
		Size (cm)	20,5 x 20,5 x h 18,5
Rind	Yellow - Non edible		
Internal appearance	Intense straw-yellow with black pepper grains		
Texture	Compact paste		
Taste and smell	Pleasant and intense, with hints of saffron and black pepper		
Ageing	min 20 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose)and products thereof, may contain traces of nuts		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1706 - 412

FAT (g)	35,0	PROTEIN (g)	23,0
of which satures (g)	24,0	SALT (g)	1,1
CARBOHYDRATE (g)	1,2		
of which sugars(g)	1,2		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	35-41
Dry Matter (%)	59-65
Fat in dry matter (%)	min 47
Aw	0,940
pH	5,5

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PECORINO CON ZAFFERANO E PEPE NERO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

162

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)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	210
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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)		

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