

PECORINO CERZA CUPA

Ultimo agg./ Last update

29/05/2020

302

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903103
Descrizione	Pecorino semi-stagionato prodotto esclusivamente con latte di pecora proveniente da pascoli della regione Calabria.		
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti. Trattato in superficie con conservanti: E235, E203		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,2 ca.
		Dimensioni (cm)	16 X 16 X h 9
Crosta	colore giallo, uniforme, rigata - Non edibile		
Aspetto interno	La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita		
Struttura	consistente, ma morbida		
Sapore e aroma	Delicato, il sapore aumenta di intensità prolungando la stagionatura		
Stagionatura	60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 16°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)

1610-386

GRASSI (g)	29,7	PROTEINE (g)	27,4
di cui ac. grassi saturi (g)	12,2	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	0,2		
di cui zuccheri (g)	0,2		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	41
Residuo secco %	59
Grasso ss %	50
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

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

PECORINO CERZA CUPA

Ultimo agg./ Last update

29/05/2020

302

Category	CHEESE	Cod.	903103
Description	Pecorino semi-seasoned produced exclusively from sheep's milk coming from pastures of the Calabria		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, rennet, salt, lactic ferments. Treated on surface with preservative: E235, E203		
Format	Wheel	Weight (kg)	2,2 ca.
		Size (cm)	16 X 16 X h 9
Rind	yellow, uniform, smooth, streaked - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow paste with some irregular and well-distributed eyes		
Texture	firm, but soft		
Taste and smell	Delicate, the taste increases in intensity extending the seasoning		
Ageing	60 days	Storage Temperature	max + 16°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)

1610-386

FAT (g)	29,7	PROTEIN (g)	27,4
of which saturates (g)	12,2	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	0,2		
of which sugars(g)	0,2		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	41
Dry Matter (%)	59
Fat in dry matter (%)	50
Aw	//
pH	//

Microbiological Characteristics

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

PECORINO CERZA CUPA

Ultimo agg./ Last update

29/05/2020

302

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="Nessun imballaggio - No packaging"/>	<input type="text" value="300"/>
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"/>

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"/>

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