

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

82

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903317
Descrizione	Il Pecorino Stagionato Toscano è prodotto esclusivamente con latte di pecora proveniente da pascoli della regione Toscana o da altri territori limitrofi compresi nel Disciplinare di produzione				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti autoctoni, olio di girasole in crosta				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,9 kg ca.	Dimensioni (cm)	16 X 16 X h 8
Crosta	Sottile di colore giallo, uniforme, liscia - Non edibile				
Aspetto interno	La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita				
Struttura	Dura e consistente				
Sapore e aroma	Delicato, di frutta secca e di fieno, il sapore aumenta di intensità prolungando la stagionatura				
Stagionatura	min 120 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°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)

1754-423

GRASSI (g)	36,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	23,0	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	2,1		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	34,8
Residuo secco %	65,2
Grasso ss %	54,4
Aw	0,950
pH	5,30

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

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

82

Category	CHEESE	Cod.	903317
Description	Pecorino Stagionato Toscano is produced exclusively from sheep's milk coming from pastures of the Tuscany region or from other neighboring areas included in the Production Regulations		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, rennet, salt, autochthonous lactic ferments, sunflower oil in rind		
Format	Wheel	Wheight (kg)	1,9 kg ca. Size (cm) 16 X 16 X h 8
Rind	Thin, yellow, uniform, smooth - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow paste with some irregular and well-distributed eyes		
Texture	Hard and firm		
Taste and smell	Delicate, of dried fruit and hay, the taste increases in intensity extending the seasoning		
Ageing	min 120 days	Storage Temperature	max + 8°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)

1754-423

FAT (g)	36,0	PROTEIN (g)	24,0
of which saturates (g)	23,0	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	2,1		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	34,8
Dry Matter (%)	65,2
Fat in dry matter (%)	54,4
Aw	0,950
pH	5,30

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

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

82

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)	Nessun imballaggio - No packaging	270
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	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