



Scheda Tecnica Prodotto

CART.PECORINO BRIGANTE NUDO 2
PEZZI

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 22/12/2021

Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	14C222N
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART.PECORINO BRIGANTE NUDO 2 PEZZI
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Minima	24
Stagionatura Media	24

Descrizione

Generalità	formaggio di latte di pecora, a pasta semidura
Formato	cilindrica, diam. 16 x alt. 10-12 cm, da 1,5 kg
Crosta	chiara, spessore 3 mm, trattata con plasticolat, NON EDIBILE
Pasta	compatta, occhiatura appena visibile
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, delicato
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	3,2

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	46
Tenore Materia Grassa sul secco %	47
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio, trattato in crosta con, conservante, E235
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1412/340
Grassi	28
Di cui Saturi	16
Carboidrati	0.1
Di cui Zuccheri	0.1
Proteine	22
Sale	1.6

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	120
Vita Residua al Ricevimento (gg)	50

Imballaggio

Imballo Primario	forme nude
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	38
Larghezza (cm)	19
Altezza (cm)	12
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,2



Scheda Tecnica Prodotto
CART.PECORINO BRIGANTE NUDO 2
PEZZI

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 22/12/2021

Barcode Articolo **2219943000000**
Barcode Confezione **9801086100712**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **96**
Strati per Pallet **8**
Cartoni per Strato **12**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1.000**
E.coli (ufc/g) **100**
Salmonella spp. (ufc/25g) **Assente**
Listeria Monocytogenes (ufc/25g) **Assente**
Stafilococco aureo (ucf/g) **100**
Lieviti **10.000**
Muffe **1.000**