

# PECORINO DELLA BASILICATA -Cod. FITA039-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto esclusivamente con latte di pecora di due mungiture, la serale e la successiva giornaliera. La crosta è dura, di colore giallo screziato di marrone e rosso. La pasta è morbida e grassa, di colore paglierino con presenza di occhiature fini ed irregolari, tipiche delle lavorazioni a latte crudo. Il sapore più o meno piccante in base alla stagionatura.

## INGREDIENTI

**Latte** di pecora, caglio, sale.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Basilicata
<b>Produttore:</b>	IT 17 88 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda con diametro da 15 a 20 cm, facce rugose o quasi e scalzo da circa 10 cm, peso da 2 a 3 kg. Pasta friabile, consistente e poco adesiva; di colore giallo paglierino che si intensifica con la stagionatura. L'odore è tipico di pecora, con sentori di erba fresca e mais. Il sapore è leggermente piccante e quasi sempre sapido.
<b>Stagionatura:</b>	minimo 6 mesi
<b>Peso:</b>	circa 3 kg (porzionabile)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	385 kcal / 1633 kJ
<b>Grassi</b>	28,7 g
<b>di cui saturi</b>	13,8 g
<b>Carboidrati</b>	0,1 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	31,6 g
<b>Sale</b>	0,9 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Sostanza Secca (SS):	69,48%
Materia Grassa (MG) assoluta:	34,60%
pH:	5,47

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
24/03/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

