

# Pecorino in foglia di fico

-Cod. FITA078-

Origine: **Italia** Regione: - **Umbria**

## 1- Descrizione generale del prodotto

Il prodotto appena uscito dalle mastelle passa sul tavolo stendi cagliata e successivamente sistemato viene negli appositi stampi, dove subisce il processo di salatura a secco. Successivamente viene sistemato in locali con una temperatura che si aggira attorno ai 10°-15° che permette lo sviluppo degli aromi e dei sapori del formaggio. All'apparire delle prime muffe bianche, viene messo in apposite celle di stagionatura a contatto diretto con foglie di fico ad una temperatura costante dai 10 ai 15 gradi centigradi. A stagionatura ultimata il formaggio viene confezionato sottovuoto.

## 2- Ingredienti

Latte ovino intero pastorizzato, sale marino e caglio

## 3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: pasta dura
- Caratteristiche della pasta: colore giallo paglierino
- Sapore: intenso e abbastanza piccante
- Peso: ca. 1,5 kg
- Crosta: non edibile trattata in superficie con foglie di fico
- Stagionatura: 150 giorni ca.

## 4- Caratteristiche chimiche

Umidità:

Sodio: 0,984%

## 5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Stafilococcus : &lt;100 u.f.c./g

Escherichia coli: &lt;10 u.f.c./g

Coliformi totali: &lt;10 u.f.c./g

## 6- OGM

## 7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 375 Kcal 1.571 Kj

Grassi : 30,6 %

Proteine: 23,8%

Carboidrati: 1,2 %



<b>Lista degli allergeni</b>	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	<b>si</b>	<b>si</b>
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

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

### 9- Modalità di Imballaggio

**Confezionato:** Porzionato in sacchetti di plastica per sottovuoto

**Imballo finale:** scatole di cartone

### 10- Modalità di consegna e di Conservazione

**Trasporto:** tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

**Vendita:** ½ forma confezionato sotto vuoto

**Modalità e temperatura di conservazione:** conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

**Shelf-life:** 30 giorni dalla spedizione

**Emissione:** responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione :** Direzione

