

24

Scheda tecnica / Technical Sheet

CANESTRATO DI PIENZA (IL BARTOLOMEO)

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19 Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

Denominazione d	i Vendita	FORMAGG	10			Cod.	9033	31			
Descrizione	E' un formaggio prodotto con latte di pecora. La sua pezzatura grossa e la tecnologia di lavorazione tradizionale consentono di conservare ancor più intensamente il gusto antico del formaggio										
Ingredienti	LATTE di pecor	a pastorizzato, sa	le, caglio, fermer	nti lattici selezi	onati. Crosta tratta	ata con olio di girasole					
Formato	Forma cilindrica			Peso (k	8 kg	Dimensioni (cm)	26 x 26 x h 1	3			
Crosta	Rugosa di colore marrone chiaro, trattata con olio di girasole - Non edibile										
Aspetto interno	Di colore giallo paglierino										
Struttura	Compatto										
Sapore e aroma	Deciso, ma	delicato tipico	del pecorino								
Stagionatura	non dichiarata Temperatura di conservazione max + 8° C										
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati										
Glutine	Assente			OGM	Assente						
Paese di origine ingre	diente primario	Italia	a		Paese di tras	formazione	Italia				
Dichiarazione N	lutrizionale v	valori medi p	er 100g		ENERGIA	(KJ - kcal)	1804 - 435				
di cui ac. grassi saturi (g) CARBOIDRATI (g)		36,0 24,0 0,7 0,1	PROT SALE	TEINE (g) (g)	27,1						
Caratteristiche	chimico fisi	che		Ca	ratteristiche	microbiologiche					
Umidità %	31,60			Ε	coli (ufc/g)	< 10)0				
Residuo secco	co % 68,4			Stafilococchi c+ (ufc,		+ (ufc/g) < 10	00				
Grasso ss %				S	Salmonella spp		Assente/ 25 g				
Aw		0,936		L	steria m.	Asse	ente/ 25 g				
рН		//									



24

Scheda tecnica / Technical Sheet

CANESTRATO DI PIENZA (IL BARTOLOMEO)

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19 Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

Category		CHEESE		Cod.	903331							
Description	It is a cheese made with sheep's milk. Its large size and traditional processing technology allow to preserve even more intensely the ancient taste of the cheese											
Ingredients	Pasteurised s	asteurised sheep's MILK, salt, rennet, selected milk enzymes. Rind treated with sunflower oil										
Format	Wheel		Weight (kg) 8	kg Size (cm) 26 x 26 x h 13							
Rind	Wrinkled ligh	nt brown in color,t	reated with sunflower c	oil - Non edible								
Internal appearance	ce Straw yel	low colored										
Texture	Firm											
Taste and smell	strong, bu	strong, but delicate typical of pecorino										
Ageing	not decla	not declared Storage Temperature max + 8° C										
Allergens	MILK (inc	luding lactose) and	d products thereof									
Gluten	Absent		GMO	Absent								
Main ingredient	origin countr	y Italia		Processing country	Italy							
Nutrition Decla	ration avera	ge values per 10	0g	ENERGY (KJ - kcal)	1804 - 435							
FAT (g) of which sature CARBOHYDRAT of which sugars	E (g)	36,0 24,0 0,7 0,1	PROTEIN (g) SALT (g)	27,1 2,1								
Chemical-phys	ical Characte	eristics	Micro	biological Character	istics							
Moisture (%) Dry Matter (%) Fat in dry matt Aw pH	_	31,60 68,4 56 0,936 //	Stafil Salm	i (CFU/g) lococchi c+ (CFU/g) onella spp ria m.	< 100 < 100 Absent/ 25 g Absent/ 25 g							



24

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit

Scheda tecnica / Technical Sheet

CANESTRATO DI PIENZA (IL BARTOLOMEO)

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19 Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information Forma intera cilindrica - Whole wheel Unità di vendita - Selling unit cod 903331 1 Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*) 8 kg **Packaging** Shelf life (giorni-days) Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box 240 a) b) Unità di vendita - Selling unit cod Peso unitario - unit wheight UV per cartone - SU per box (*) **Packaging** Shelf life (giorni-days) a) b) Unità di vendita - Selling unit cod Peso unitario - unit wheight UV per cartone - SU per box (*) Shelf life (giorni-days) **Packaging** a) b) Unità di vendita - Selling Unit cod Peso unitario - unit wheight UV per cartone - SU per box (*) **Packaging** Shelf life (giorni/days) a) b)