Caseificio Nuovo di Morrocchi Venio & S.n.c.
Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (SI)

Numero di riconoscimento IT 09 142 CE
Tel./Fax 0577 988001
e-mail info@caseificionuovo.it
Sito internet www.caseificionuovo.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Nome Prodotto: **PECORINO AI PISTACCHI**

Codice Scheda Prodotto: NUOV/SP019/R05

Data di emissione / Data revisione: 26/07/2022 / 16/02/2026

Emesso da: GRUPPO HACCP

Approvato da: DG

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato (origine del latte: Italia), PISTACCHI min.5%, caglio, sale, fermenti lattici

Conservanti: Trattato in superficie con conservante E202 E235

Struttura: Formaggio fresco a pasta semidura

Trattamenti Subiti: Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 36-38°C; aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta dei pistacchi, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura, e stagionatura in cella refrigerata per almeno 20 giorni.

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche: Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g; fosfatasi alcalina negativa; Grasso sul secco 56,6 g s.s.

Modalità Imballaggio: Pezzatura: 0,7 Kg; Imballo: cartone atte a contenere 9 pezzi.

ShelfLife Temperatura: Conservare al fresco

ShelfLife condiz. Ambientali: Umidità: 80-85%

ShelfLife Durata: Durata 6 mesi dalla data di confezionamento

Etichettatura: Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda e sede dello stabilimento di produzione, numero di riconoscimento CE, termine minimo di conservazione, lotto di produzione. Tutti i materiali utilizzati ivi comprese le etichette, gli inchiostri e le materie plastiche sono idonei al contatto con gli alimenti come richiesto in applicazione dei Reg CE 1935 /2005 e s.m.i., Reg CE 10/2011 e s.m.i., Reg CE 2023 / 2006 e s.m.i., Reg UE 1245/2020 e s.m.i.

Destinazione d'Uso: Target - genere di largo consumo; il prodotto non è tuttavia consigliato nei casi di allergia ai pistacchi, alle proteine del latte o intolleranza al lattosio. Vendita presso il negozio annesso al caseificio, distribuzione tramite GDO, grossisti e diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

Controlli per la distribuzione: Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature non oltre i 14°C.

Modalità di utilizzo: Formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta

Allergeni: Contiene allergeni: LATTE, PISTACCHIO.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100g di prodotto	
ENERGIA - kJ	**1562**
ENERGIA - kcal	**377**
GRASSI - g	**32**
di cui acidi grassi saturi - g	**20**
CARBOIDRATI - g	**0,8**
di cui zuccheri - g	**<0,5**
PROTEINE - g	**21**
SALE - g	**1,2**