SPADI CASEIFICIO FOLLONICA	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**	Redatta da gruppo HACCP DATA:11/01/2026 MOD.A REV. 00

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO DI LATTE OVINO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO COLLINE MAREMMANE	
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a Pasta semidura	
CONFEZIONE	Etichettatura, imballo in plateaux di cartone riempimento manuale-	
INGREDIENTI	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie E235-E160b(ii)-E17202 Crosta non edibile.	
ALLERGENE	**LATTE**	
ORIGINE DEL LATTE	In etichetta/ddt	
STAGIONATURA	Circa 45/50 gg	
BOLLO CE	IT 09 32 UE	

DESCRIZIONE

Formaggio a pasta semidura, colore rosso in crosta, gusto delicato e saporito, odore fragrante.

REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A_w>0,92 (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfatasi	Negativa
Aflatossine M1	<50 ppt
Inibenti	assenti

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafylococcus Aureus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ kcal	1369 330
GRASSI	g	27,1
di cui Acidi Grassi saturi	g	15,9
CARBOIDRATI	g	1,2
di cui zuccheri	g	1,2
PROTEINE	g	20,4
SALE	g	1,3

SPECIFICHE PER FORMATO: FORMA INTERA VS PORZIONATO SOTTOVUOTO

PARAMETRO	FORMA INTERA	PORZIONATO SOTTOVUOTO
CODICE ARTICOLO	**044**	**SV044**
FORMA E DIMENSIONI	Forma scodellata (Ø 15 circa)	Trancio ½ forma- Spicchi 1/4 forma
PESO MEDIO UNITARIO	1300g circa — peso variabile, soggetto a calo peso	700g - 350 g - peso variabile
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO	Prodotto nudo	Sacchetto termoretraibile barriera idoneo al contatto alimentare (MOCA), confezionato sottovuoto
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO	Imballo: PLATEAUX 60x40x15 Unità:6 FORME Unità x strato:4 plateaux N° max x strati: 10 Dimensioni: Cm 60 x 40 x 12 Peso g:500	Imballo: PLATEAUX 60x40x15 Unità:12pz-24 pz Unità x strato:4 plateaux N° max x strati:10 Dimensioni: Cm 60 x 40 x 12 Peso g:500
SHELF/LIFE /TMC	180 giorni dalla data di confezionamento / etichettatura	120 giorni dalla data di porzionamento sottovuoto]
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto	Conservare in frigorifero a temperatura tra 0°C e +4°C
MODALITA TRASPORTO	Mezzi isotermici/refrigerati	Mezzi isotermici/refrigerati (0°C / +4°C)

ETICHETTATURA
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2011 Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con indicazioni del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO
Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori. Il prodotto è un formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta e può essere consumato come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari. Prodotto da vendersi a peso

ALTRE INFORMAZIONI
In relazione ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e alla luce della dichiarazione dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte. I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori