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 TOSCANO DOP	
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a Pasta tenero	
CONFEZIONE	Etichettatura, imballo in plateaux di cartone riempimento manuale-	
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato proveniente da allevamenti riconosciuti dal Consorzio tutela del pecorino toscano, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Prodotto secondo il disciplinare del Pecorino toscano. - Trattato in superficie conservanti E202-E235 Crosta non edibile	
ALLERGENE	**LATTE**	
STAGIONATURA	almeno 20 gg	
BOLLO CE/UE	IT 09 32 UE	
ORGANISMO DI CONTROLLO	DQA- CONSORZIO TUTELA DEL PECORINO TOSCANO	
DESCRIZIONE		
Formaggio a pasta bianca, colore paglierino in crosta, gusto delicato e saporito, odore fragrante. Marchiato caseificio n 106		

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	348,7 1446,4
GRASSI	g	28,3
di cui Acidi Grassi saturi	g	16,5
CARBOIDRATI	g	1,3
di cui zuccheri	g	1,3
PROTEINE	g	24,8
SALE	g	1,6

Grasso su sostanza secca (G.S.S.)	>40%

SPECIFICHE PER FORMATO: FORMA INTERA VS PORZIONATO SOTTOVUOTO		
PARAMETRO	FORMA INTERA	PORZIONATO SOTTOVUOTO
CODICE ARTICOLO	**040**	**SV040**
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica Ø 20	Trancio ½ forma- Spicchi 1/8 forma
PESO MEDIO UNITARIO	2000g circa — peso variabile, soggetto a calo peso	1000g - 250 g — peso variabile
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO	Prodotto nudo	Sacchetto termoretraibile barriera idoneo al contatto alimentare (MOCA), confezionato sottovuoto
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO	Imballo: PLATEAUX 60x40x15 Unità:4 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:8pz-32 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