



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**NOME PRODOTTO: PECORINO PRIMO SALE CON PEPE NERO**

|  |  |
|--|--|
| <b>COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>         | Ingredienti: latte di pecora, caglio di agnello, sale, pepe nero 0,3%.   |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                                 | Tipico, confezionato sottovuoto in forme cilindriche, troncoconiche e a palla (greca o “testa di morto”), a quarti o mezze forme.<br><br>Pezzatura: da 14 Kg circa per la forma intera |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>                 | Coliformi totali < 100 UFC/g<br>E. coli < 100 UFC/g<br>Stafilococco aureo < 100 UFC/g<br>Salmonella Assente/25 g<br>Listeria monocytogenes Assente/25 g                                |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>                  | <b>Odore:</b> gradevole, caratteristico<br><b>Sapore:</b> sapido e intenso<br><b>Aspetto:</b> tronco conica, pasta morbida, bianca e compatta  |
| <b>IMBALLO</b>   | <b>Primario :</b> Confezione: sottovuoto<br><b>Secondario:</b> Cartone o cassetta  |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>          | <b>Temperatura:</b> Conservazione e trasporto in frigo tra + 2°C e +4°C.   |
| <b>TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE</b>                | <b>Scadenza:</b> 180 giorni dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.  |
| <b>ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)</b> | Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.  |

1. La ditta AZIENDA AGRICOLA FRAZZETTA
  - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852 e 853/ 2004;
  - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
2. All'interno della struttura della scrivente vengono lavorate solo materie prime a base Di latte:
3. Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” “materie prime contenenti OGM  
Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di crosscontamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
4. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.