



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: PECORINO TUMA

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Ingredienti: latte di pecora, caglio di agnello.
CARATTERISTICHE	Tipico, confezionato sottovuoto in forme cilindriche, troncoconiche e a palla (greca o “testa di morto”), a quarti o mezze forme. Pezzatura: da 16 Kg circa per la forma intera
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali < 100 UFC/g E. coli < 100 UFC/g Stafilococco aureo < 100 UFC/g Salmonella Assente/25 g Listeria monocytogenes Assente/25 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: gradevole, caratteristico Sapore: sapido e intenso Aspetto: tronco conica, pasta morbida, bianca e compatta
IMBALLO	Primario : Confezione: sottovuoto Secondario: Cartone o cassetta
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Temperatura: Conservazione e trasporto in frigo tra + 2°C e +4°C.
TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE	Scadenza: 60 giorni dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.
ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)	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.