


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2
	<b>PECORINO "IL RICCIO"</b>	<b>Cod: 15PC1/8</b>
	<b>TRANCIO 250g (Peso Fisso)</b>	REV 0 22/02/21

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PECORINO "IL RICCIO" TRANCIO 250g (Peso Fisso)</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	15PC1/8
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Formaggio di latte ovino stagionato ed affinato in barrique con foglie di castagno, a trancio.
<b>DESCRIZIONE</b>	Trancio (1/8 della forma intera) di formaggio pecorino di solo latte ovino stagionato (almeno 3 mesi) e successivamente affinato per circa 100 gg. in barrique con foglie di castagno. Crosta non edibile.
<b>CODICE EAN</b>	8022467150335

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. Trancio da 250g (1/8 forma intera).
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Busta sottovuoto termoretraibile (MC00782): <b>07 OTHER</b> Dimensioni indicative trancio (cm): Lung. 8 x Larg.9,5
<b>IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE</b>	Cartone (IM00273/ "Cas 5" / <b>PAP20</b> ): contiene nr. 15 tranci. Dimensioni Cartone (cm): Lung.38,5 x Larg.26 x H10 <b>GTIN14: 18022467150332</b>
<b>PALLET</b>	Numero Cartoni per Pallet: nr. 64 Numero Cartoni per strato: nr. 8 Numero Strati: nr. 8

<b>SHELF LIFE (TMC)</b>	90 gg (dal confezionamento)
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	60 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigo a +4 °C.
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY
<b>APPROVAL NUMBER</b>	IT K317E CE

<b>INGREDIENTI</b>	Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici. (Affinato in foglie di Castagno).
<b>ORIGINE LATTE:</b>	ITALIA
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b>	Crosta non edibile. Stagionatura-affinatura complessiva di 180 gg. circa.

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	<p>Formaggio di latte ovino italiano selezionato dalle pecore che abbiamo in affido presso la cooperativa agricola "Carzedda". Le foglie di castagno rappresentano un modo antico di stagionare i formaggi. Oggi, questo strumento di conservazione è diventato un vero e proprio metodo di affinamento. Utilizzando il pecorino ad un buon grado di buccatura (con stagionatura di almeno 3 mesi), si procede a riempire la barriques con foglie di castagni della Comunità di Botticella nel Montefeltro, al cui interno vengono poi posizionate le forme da affinare. Dopo un periodo di almeno 100 gg. le forme vengono estratte dall'affinatura per poter essere riposte sugli assali a temperatura controllata in ambienti naturali. Il formaggio si presenta con forma irregolare e crosta ricoperta da foglie, rugosa, con possibili screpolature. La pasta è di norma color paglierino carico, l'unghiatura evidente di color marrone verdastro. In bocca le sensazioni di amarognolo (nociola e mandorla) si mescolano alle tipiche note pungenti del pecorino. Formaggio premiato al "Cheese of The Year" 2010 come 1° classificato nella Categoria "Formaggi Ovi-Caprini". L'aspetto è di una fetta intera a scalzo basso e leggermente convessa. La porzionatura (corrispondente ad 1/8 della forma intera) viene effettuata dai ns. ragazzi con filo d'acciaio. Da abbinare ad un vino rosso, di struttura importante e lungamente affinato in botte e bottiglia. Stagionatura-affinatura complessiva di circa 180gg.</p>

"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale"

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>PECORINO "IL RICCIO"</b>	<b>Cod: 15PC1/8</b>	
	<b>TRANCIO 250g (Peso Fisso)</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">REV 0</td> <td style="text-align: right;">22/02/21</td> </tr> </table>	REV 0
REV 0	22/02/21		

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1677
Valore energetico (kcal)	404
Grassi totali (g)	32
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	<0,1
di cui zuccheri (g)	<0,1
Proteine (g)	29
Sale (g)	2,0

<b>ALLERGENI</b>		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici al latte e al lattosio.

Aggiornata il 17/06/2021