


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	PECORINO "IN FIENO" TRANCIO 250g (Peso Fisso)	Cod: 15PFI1/8	
		REV 1	28.06.2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO "IN FIENO" TRANCIO 250g (Peso Fisso)
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	15PFI1/8
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di latte ovino stagionato ed affinato in barrique con fieno di collina, a trancio.
DESCRIZIONE	Trancio (1/8 della forma intera) di formaggio pecorino di solo latte ovino stagionato (3 mesi) e affinato per un periodo di circa 100 gg. in barrique con fieno di collina. Crosta non edibile.
CODICE EAN	8022467150113

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

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

INGREDIENTI	Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici. (Affinato in fieno di collina).
ORIGINE LATTE:	ITALIA
ALTRE INFORMAZIONI:	Crosta non edibile. Stagionatura-affinatura complessiva di 180 gg. circa.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p><i>Il fieno rappresenta un antico modo di stagionatura del formaggio per garantirne una buona conservazione. Con il fieno del mese di Maggio, ricco di fioriture spontanee e di profumi erbacei, si procede ad allestire le barriques. Il pecorino utilizzato è quello giunto ad un buon grado di buccatura (circa 3 mesi di stagionatura). Dopo un periodo di almeno 100 giorni in affinatura, le forme vengono estratte dalle barriques e riposte su assali a temperatura controllata in ambienti naturali. Questo formaggio si presenta con la crosta giallastra rugosa e ricoperta di fieno, con possibili screpolature. La pasta è color bianco crema, l'unghia è color giallo paglierino appena accennata. In bocca si alternano e si mescolano sensazioni erbacee e floreali e le note pungenti. Sentori di fieno, di erbe mature e nocciola tostata. Al palato è morbido e setoso. La forma è cilindrica, lo scalzo è basso e leggermente convesso (8/10 cm). La porzionatura (corrispondente ad 1/8 della forma intera) viene effettuata dai ns. ragazzi con filo d'acciaio. Ad accompagnare questo formaggio, un vino altrettanto ricco di profumi e di intensità, di buona struttura e complessità. Ottimo l'abbinamento ad un Cabernet Sauvignon o ad un Sangiovese importante. Stagionatura ed affinatura complessiva di circa 180 gg. Articolo disponibile da ottobre ad aprile.</i></p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	PECORINO "IN FIENO" TRANCIO 250g (Peso Fisso)	Cod: 15PFI1/8	
		REV 1	28.06.2022

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
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

ALLERGENI		
	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)	SI	SI
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 ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

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