



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>Identificazione prodotto</b>	Pecorino Sardo Maturo D.O.P.	
<b>Stagionatura</b>	oltre i 120 giorni	
<b>Marca</b>	NURAGHE	
<b>Caratteristiche</b>	formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici e coagulato con caglio di agnello	
<b>Produttore/Distributore</b>	IN.CA.S srl INDUSTRIA CASEARIA SARDA SASSARI	
<b>Ingredienti</b>	Latte ovino – Sale marino alimentare - Fermenti lattici preparati con starter ovino - Caglio agnello in pasta. Trattato in crosta con conservante E235	
<b>Parametri chimici</b>	Parametro	Valore di riferimento
	Umidità T.Q.	30.5 %
	Umidità/MNG	44.5 %
	Materia grassa T. Q.	36 %
	Materia grassa/ s. secca	52.3 %
	Residuo secco	69.5 %
	NaCl	1.8 %
	Proteine	29 %
<b>Caratteristiche Energetiche</b>	Calorie da M.G.	315 cal/100 gr
	Calorie da Proteine	116 cal/100 gr
	Valore energetico	431 cal/100 gr
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>	Carica batterica totale	Cfr. Reg. CE 2073/2004 cap. 1 e 2
	Coliformi totali	“
	Escherichia coli	“
	Salmonella	“
	Stafilococco Aureus	“
	Listeria monocytogenes	“
<b>Controllo Qualità</b>	Su materia prima e sulla lavorazione	
<b>Confezionamento (a forme intere e porzionato)</b>	Cartoni da due o quattro forme intere, confezioni contenenti 1/4 , 1/6, 1/8 di forma.	
<b>Peso unitario forme</b>	variabile da 2.7 a 4 Kg	
<b>Conservazione</b>	Temperatura min 4 °C max 8 °C è prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti di colore chiaro	
<b>Durata</b>	Forme: 180 gg Porzionato: 90 gg	

I valori indicati costituiscono una media soggetta a variazione dovuta a fattori stagionali e ambientali

Visto RAQ \_\_\_\_\_

Approvato direzione aziendale \_\_\_\_\_