

<p>Caseificio ESPOSITO ERASMO snc di Luciano e Mario Esposito Via Regurone, 5 19020 – Brugnato – SP P.IVA E C.F. 00809290117 e-mail: esposito@caseificioesposito.com</p> <p style="text-align: center;">www.caseificioesposito.com</p>		
---	--	--

1.0 DENOMINAZIONE PRODOTTO: **PECORINO BRUGNATO**

2.0 MARCHIO

Caseificio Esposito

Ingredienti: **latte** di pecora, fermenti lattici selezionati, caglio, sale,. Trattato in superficie con E 235-E203.
Crosta non edibile.

Caratteri organolettici: gusto delicato, formaggio a pasta bianca leggermente occhiata.

Aspetto esterno: cilindrico

Confezione: ca kg 1,4 - da vendere a peso,

Imballaggio: in cartoni o cassette da nr 6 pezzi

Temperatura ottimale di conservazione: 4-10°C

Tempo massimo di conservazione: 90 gg.

VALORI NUTRIZIONALI PECORINO

VALORI MEDI SU 100 G DI PRODOTTO

Energia	KJ	1374	Kcal	332
Grassi	g	28,0		
Grassi di cui saturi	g	72,46		
Carboidrati	g	1,9		
Carboidrati di cui zuccheri	g	0,9		
Proteine totali	g	18,0		
Sale	g	0,7		

5.1 CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametro	Unità di misura	Valore normale medio	Tolleranza
PH	Unità di pH	5.20	± 0,3

5.2 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Listeria spp	ufc/25g	Assente
Salmonella	ufc/25g	Assente

5.3 CONTAMINANTI

Redatto da	Verificato e approvato da	Note
Nome: M. Bardi Funzione: Consulente Aziendale Firma:	Nome: Luciano Esposito Funzione: Responsabile legale Firma:	

Caseificio ESPOSITO ERASMO snc di Luciano e Mario Esposito Via Regurone, 5 19020 – Brugnato – SP P.IVA E C.F. 00809290117 e-mail: esposito@caseificioesposito.com www.caseificioesposito.com		
---	--	--

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di pesticidi	µg/kg	Nei limiti di legge
Piombo	µg/kg	
Cadmio	µg/kg	
Micotossine	µg/kg	

6.0 ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

P: presente // A: assente

Allergene	P/A	Allergene	P/A
Cereali contenenti glutine	A	Sedano e prodotti derivati.	A
Crostacei e prodotti derivati.	A	Senape e prodotti derivati.	A
Uova e prodotti derivati.	A	Semi di sesamo e prodotti derivati.	A
Pesce e prodotti derivati.	A	Lupino	A
Arachidi e prodotti derivati.	A	Molluschi	A
Soia e prodotti derivati.	A	Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	A	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg espressi in SO ₂ .	A

7.0 ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dalla direttiva 2001/18/CE.

8.0 PRODOTTI IRRADIATI

Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti

9.0 CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Forma cilindrica a scalzi diritti, facce piane, crosta sottile e liscia, bianca o paglierina

Altezza scalzo 7-9 cm

Diametro facce 14/16/18 cm

Pezzatura 1-3 KG

Confezione: cartoni da 4-8 forme

10.0 SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Temperatura del prodotto: 1 - +4°C.

90 gg. se confezionato

11.0 CODICE A BARRE

Redatto da	Verificato e approvato da	Note
Nome: M. Bardi Funzione: Consulente Aziendale Firma:	Nome: Luciano Esposito Funzione: Responsabile legale Firma:	