

## scheda tecnica

# Formaggio Pecorino Medados



**Denominazione Prodotto / Product name:**

Pecorino Medados /  
Pecorino Medados Cheese

**Caratteristiche e descrizione / Characteristics, Description :**

*Formaggio a pasta tenera o semidura a seconda dello stadio di maturazione, di colore bianco tendente al paglierino. Sapore dolce, delicato se con maturazione breve, piccante e saporito se con maturazione prolungata*

*Soft or semi-hard cheese depending on the stage of ripening, white to straw-colored. Sweet, mild flavor if short ripening, piquant and savory if long ripening*

**Lista ingredienti / List of ingredients:**

N	Ingredienti / Ingredients	%	Paese / Regione Country / Region	Provenienza Origin	Allergene Allergen
1	Latte di pecora intero Whole sheep's milk	96,70	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	Si
2	Sale Salt	3,00	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Minerale Mineral	No
3	Caglio di Agnello Lamb's rennet	0,28	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No
4	Fermenti lattici Bacterial culture	0,02	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No

Conservante in crosta / Preservative in crust: E 235 (natamicina); E 172 (cappatura nera)

## Altri dati fisici e produttivi / Other physical and productive data:

Tipologia di confezionamento/ packaging

In forma intera: in cartoni da 8 forme; porzionato: sottovuoto.

Whole in 8-form cartons; portioned: vacuum-packed.

Caratteristiche / Characteristic

Pasta compatta di colore bianco o leggermente paglierino. Ha un sapore piccante, intenso e gradevole.

*White or slightly straw-colored compact paste. It has a spicy, intense and pleasant taste.*

Aspetto esteriore / External appearance

Superficie esterna di colore paglierino o trattato in superficie con plasticoat nero, tendente all'ambrato con l'avanzare della maturazione.

*Outer surface straw-colored or surface-treated with black plasticoat, tending to amber as ripening progresses. Cylindrical shape, with a plate of 20 cm and convex (mule-backed) heel of 12 to 14 cm.*

Stagionatura / Seasoning

Almeno 60 giorni

Minimum 60 days

Dimensioni / Dimensions

Forma cilindrica, con piatto di cm 20 e scalzo bombato (a dorso di mulo) di cm 12 – 14.

*Cylindrical shape, with plate of 20 cm and convex (mule-backed) heel of 12 to 14 cm.*

Peso medio / Medium weight

tra 1,3 e 1,5 chili / between 1,3 and 1.5 kilos

Modalità di conservazione / Conservation method

conservare al fresco (8 – 10 °C) Keep in a cool place (8 – 10 °C)

scadenza / expiring

Prodotto in forma intera confezionato sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento sottovuoto. Prodotto in forma intera: 15 mesi.

*Whole-form vacuum-packed product: 3 months from vacuum packing. Whole-form product: 15 months.*

PECORINO MEDADOS		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 g		% AR.
Energia	1696KJ/409 kcal	21 %
Grassi	34	49 %
di cui acidi grassi saturi	23	117 %
Carboidrati	< 0,5 g	0 %
Di cui zuccheri	0	0 %
Proteine	25 g	51 %
Sale	1,7 g	29 %
Fibre	0 g	0 %

\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Profilo Microbiologico e chimico secondo REG .CE 2073/05 e successive modifiche:

*E.colib* : < 100 UFC/g

*S. coag*+ : < 100 UFC/g

*Salmonella ssp* : assente

*Listeria m.* : assente

$a_w$  : 0,890

pH : 5.10

Data ultima modifica

02/01/2025

Il Responsabile Qualità

*Iro liue*