

## scheda tecnica Formaggio Pecorino Monte Acuto



**Denominazione Prodotto / Product name:**  
Pecorino Monte Acuto/ Monte Acuto Pecorino Cheese

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

*Il Pecorino Monte Acuto è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte italiano di pecora intero. Si presenta con una crosta di colore avorio chiaro o paglierino naturale. La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione e al tempo di maturazione. Le forme sono cilindriche a facce piane, con altezza dello scalzo compresa tra i 19 e i 22 cm, con diametro del piatto fra i 29 e 31 cm. Le forme hanno un peso che può variare tra i Kg 13 e i Kg 15.*

*Monte Acuto Pecorino is a hard, cooked cheese made from whole Italian sheep's milk. It has a light ivory or natural straw-colored rind. The paste of the cheese is compact or slightly eyed and its color can vary from white to more or less intense straw-colored, depending on the technical conditions of production and ripening time. The wheels are cylindrical with flat faces, with heel height between 19 and 22 cm, and plate diameter between 29 and 31 cm. The wheels weigh between 13 and 15 kg.*

Il Pecorino Monte Acuto è prodotto utilizzando ingredienti e coadiuvanti privi di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.), e non subisce trattamenti con radiazioni ionizzanti con riferimento al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.

Monte Acuto Pecorino Cheese is produced using ingredients and adjuvants free of Genetically Modified Organisms (GMOs), and does not undergo treatment with ionizing radiation with reference to Legislative Decree No. 94 of January 30, 2001, which implements EU Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC, and subsequent amendments and additions

**Lista ingredienti / List of ingredients:**

\* Reg. UE 1169/2011

N	Ingredienti / Ingredients	%	Paese / Regione Country / Region	Provenienza Origin	Allergene* Allergen *
1	Latte fresco di pecora intero Fresh whole sheep's milk	96,23	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	Si
2	Sale Salt	3,60	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Minerale Mineral	No
3	Caglio di agnello lamb's rennet	0,25	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No
4	Fermenti lattici Bacterial culture	0,01	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No



## Confezionamento in pedane / Packaging in pallets:

	FORME INTERE WHOLE ROUND	1/2 FORMA 1/2 WHEEL	1/4 FORMA 1/4 WHEEL
<b>PESO MEDIO UNITARIO AVERAGE WEIGHT PER UNIT</b>	15 Kg. ca	7,5 Kg. ca	3,75 Kg. ca
<b>IMBALLAGGIO INTERNO INNER PACKAGING</b>	Sacco cry neutro <i>Trasparent bag cry</i>	Sacco cry neutro <i>Trasparent bag cry</i>	Sacco cry neutro <i>Trasparent bag cry</i>
<b>IMBALLAGGIO ESTERNO OUTER PACKAGING</b>	Cartone	Cartone	Cartone
<b>DIMENS. CART. IN CM. (lung. X larg. X alt.)</b>	34 x 34 x 21	34 x 34 x 21	34 x 34 x 21
<b>PESO CARTONE WEIGHT OF CARTON</b>	720 gr.	720 gr.	720 gr.
<b>PESO LORDO GROSS WEIGHT</b>	16 Kg. ca	16 Kg. ca	16 Kg. ca
<b>CHIUSURA CLOSURE</b>	Nastro adesivo <i>Tape</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>
<b>PALLET (misure in cm):</b>	100x100	100x100	100x100
<b>PEZZI X CARTONE PIECES FOR CARTON</b>	1	2	4
<b>CARTONI PER PIANO CARTON FOR FLOOR</b>	9	9	9
<b>CARTONI PER PALLET CARTON FOR PALLET</b>	45	45	45
<b>ALTEZZA PALLET HEIGHT OF PALLET</b>	1200 cm.	1200 cm.	1200 cm.
<b>PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT OF PALLET</b>	735 Kg.	735 Kg.	735 Kg.



DICHIAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 g	% AR*	
Energia	1737 KJ/419 Kcal	20,7
Grassi	32,75	46,5
di cui acidi grassi saturi	23,45	118
Carboiodrati	0	
di cui zuccheri	0	
Proteine	24,5	49
Sale	3,6	58,9
$a_w$	0,860	

\*assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)

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

*E.colib : < 10 UFC/g*

*S. coag+ : < 10 UFC/g*

*Salmonella ssp : assente*

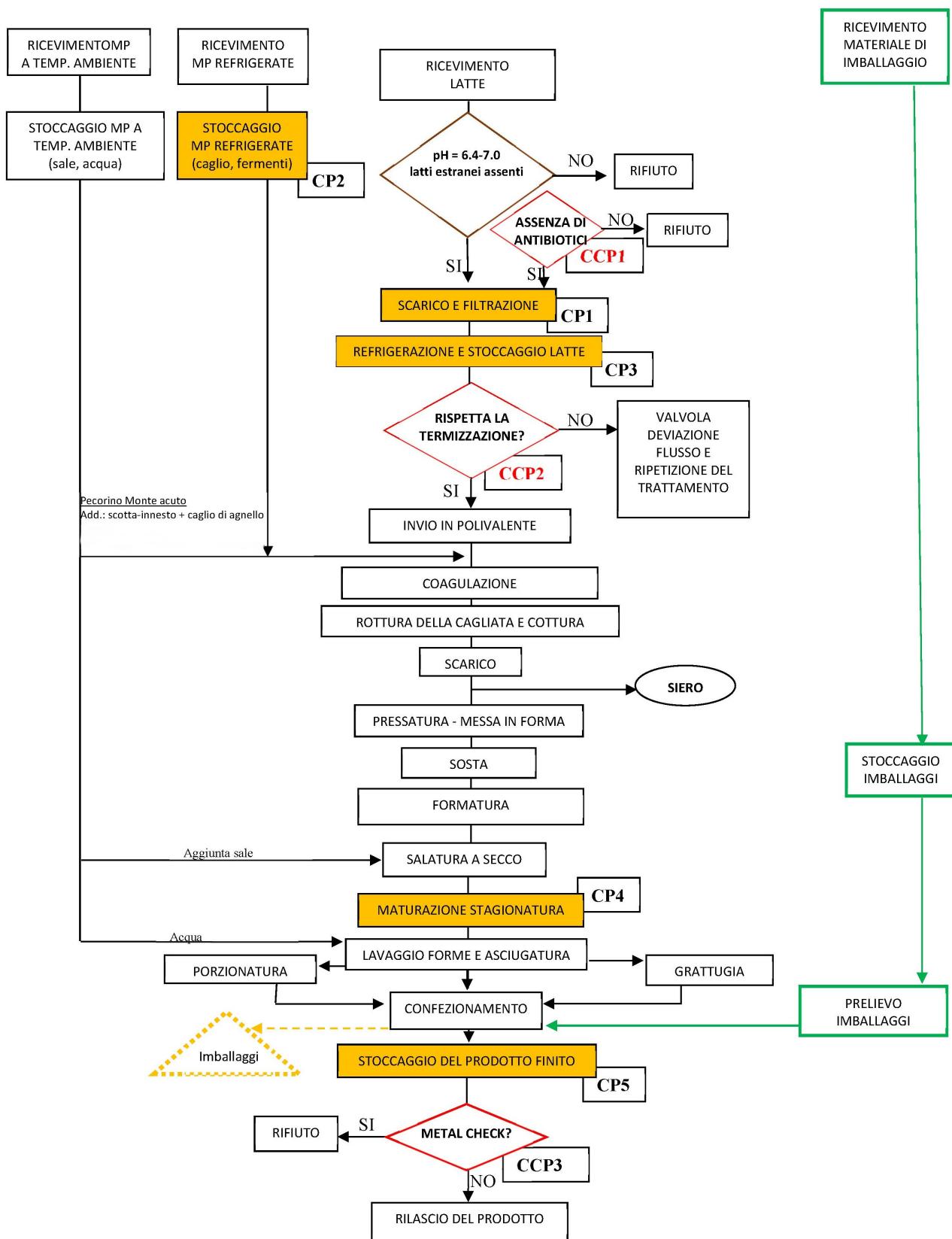
*Listeria m. : assente*

*aw:0,860*

*pH: 5,38*



## diagramma di flusso / flow chart





**LA CONCORDIA**  
LATTERIA SOCIALE  
PATTADA

*La Concordia Latteria Sociale Cooperativa Zona  
Industriale Località Medados 07016 Pattada (SS) – Italy  
C.F. e P.IVA 00238350904 – SDI: WY7PJ6K  
Tel/Fax 079/754115  
e-mail: [concordia@tiscali.it](mailto:concordia@tiscali.it)  
e-mail pec: [laconcordia@pec.it](mailto:laconcordia@pec.it)*

Data creazione: 01/03/2021  
Data ultima modifica: 02/01/2025  
Revisione n.:2  
Pagina n. 4 di 5

### *etichetta / label*



Tipografia NUOVA GRAFOPRESS - OZERI



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

Tipologia di confezionamento/ packaging

*Il prodotto a forma intera è sempre confezionato sottovuoto e può essere imballato in cartoni su richiesta.*

The whole round is always packed in cryovac and it can be packed in cartons, if it is request

Caratteristiche / Characteristic

Pasta compatta bianca o leggermente paglierina. Ha gusto piccante, intenso e gradevole.

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

Aspetto esteriore / External appearance

*Forma cilindrica a facce piane. Crosta sottile, di colore avorio.*

*Cylindrical shape with flat faces. Thin, ivory-colored crust.*

Stagionatura / Seasoning

4 mesi

4 months

:

Dimensioni / Dimensions

*Le forme sono cilindriche a facce piane, con altezza dello scalzo compresa tra i 19 e i 22 cm, con diametro del piatto fra i 29 e 31 cm.*

*The wheels are with flat faces, with heel height between 19 and 22 cm, and plate diameter between 29 and 31 cm.*

Peso medio / Medium weight

*può variare tra i 13 e i 15 Kg / can vary from 13 to 15 Kg*

Modalità di conservazione / Conservation method      conservare al fresco (8 – 10 °C) / keep in a cool place (8 – 10 °C)

scadenza / expiring

forma intera / wheel

*18 mesi dalla data del confezionamento.  
18 months from packaging*

porzionati / portioned

*6 mesi dalla data del confezionamento.  
6 months from packaging*

Ultima modifica

02/01/2025

Il Responsabile Qualità