



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Formaggio Pecorino Monte Lerno
Nome commerciale	Monte Lerno
Ingredienti/coadiuvanti tecnologici	Latte di pecora intero, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.
Caratteristiche mercologiche	<p>Formaggio pecorino 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. Superficie esterna di colore paglierino (per il dolce), tendente all'ambrato con l'avanzare della maturazione.</p> <p>Le forme sono cilindriche a facce piane. Lo scalzo diritto ha un'altezza di circa 10-14cm e il diametro del piatto è di 18-20 cm.</p> <p>Il peso delle forme è di circa 2,6 Kg.</p> <p>Trattamento in crosta: E 235 (natamicina)</p>
Destinazione d'uso prevista	Utilizzatore grande e piccola distribuzione, piccolo consumatore. Mercato nazionale.
Uso	Da tavola o da grattugia su pietanze cotte
Allergeni (all. II Reg. UE 1169/2011)	latte
Categoria di consumatore finale	Tutte eccetto gli intolleranti al lattosio intolleranti/allergici ai prodotti dal latte di pecora o ai suoi ingredienti
Maturazione/stagionatura	minimo 60 giorni
Confezionamento	Il prodotto può essere commercializzato in forma intera sottovuoto o porzionato sottovuoto
Shelf-life	Prodotto in forma intera confezionato sottovuoto: 12 mesi dal confezionamento sottovuoto Prodotto porzionato e confezionato sotto vuoto: 3 mesi dal confezionamento sottovuoto
Misure specifiche richieste per la conservazione, immagazzinamento e distribuzione	Il prodotto intero confezionato è stagionato e conservato a una temperatura compresa tra 8 e 12 °C. Il porzionato è conservato a una temperatura compresa tra i 5 °C e i 8 °C. Mantenere refrigerato anche durante il trasporto e distribuzione tra i 5 °C e i 8 °C.



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 : 0,888

pH : 5,12

Data ultima modifica

02/01/2025

Il Responsabile Qualità

Trofinus