

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione di vendita	Formaggio Pecorino Pathada
Nome commerciale	Pathada
Ingredienti/coadiuvanti tecnologici	Latte di pecora intero, sale, caglio, fermenti lattici.
Caratteristiche merceologiche	Formaggio a pasta tenera o semidura a seconda dello stadio di maturazione, di colore chiaro tendente al paglierino. Sapore dolce, delicato. Superficie esterna di colore paglierino, tendente all'ambrato con l'avanzare della maturazione. Forma tronco conica, rigato, con piatto di cm 20-22, scalzo di cm 10-12. Trattamento in crosta: E 235 (natamicina)
Destinazione d'uso prevista	Utilizzatore professionale, grande e piccola distribuzione, piccolo consumatore. Mercato nazionale.
Uso	Da tavola o da grattugia.
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	In forma intera in cartoni da 8 forme; porzionato sottovuoto (venduto allo spaccio aziendale).
Shelf-life	Prodotto in forma intera confezionato sottovuoto: 3 mesi dal confezionamento sottovuoto Prodotto in forma intera: 15 mesi.
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.

FORMAGGIO PECORINO PATHADA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100g		% AR*
Energia	1734 kJ / 418 kcal	21 %
Grassi	35 g	50 %
di cui acidi grassi saturi	24 g	121 %
Carboidrati	0,9 g	0 %
di cui zuccheri	0 g	0 %
Proteine	25 g	50 %
Sale	1,8 g	29 %

* 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

