

	<b>SCHEDA TECNICA</b>		<b>ST-PED</b>	
	PIACENTINU ENNESE DOP		Rev. 1	Pagina
			Data <b>26/06/2020</b>	1 di 1



<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Piacentinu Ennese DOP		
<b>DESCRIZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Formaggio stagionato a pasta compatta pressata, prodotto con latte ovino crudo intero, coagulato con caglio d'agnello in pasta.		
<b>FORMATO</b>	Forme cilindriche da 4 ± 0,5		
<b>PACKAGING</b>	Primario: PE sottovuoto; Secondario: cartone mono ondulato		
<b>INGREDIENTI</b>	Latte ovino crudo, caglio d'agnello in pasta, sale, zafferano, pepe nero		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<i>Escherichia coli</i>	<	10 UFC/ g
	<i>Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella spp</i>	<	100 UFC/ g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	assenti in 25 g	
	Muffe	g assenti in 25 g	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Grasso	40 % / s.s.	
	Proteine	35 % / s.s.	
	Sale	5 % / s.s.	
	pH	5.53 ± 0.33	
	<sup>a</sup> <sub>w</sub>	0,960 ± 0,010	
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	Colore crosta	giallo per la presenza dello zafferano;	
	Odore	spessore non maggiore di 5 mm;	
	Sapore	delicato, con lieve aroma di zafferano;	
		salato appena percettibile; lievemente piccante nei primi mesi di stagionatura, tende ad intensificarsi:	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	Energia	1620	kJ / 390 kcal
(valori medi per 100 g di prodotto)	Grassi	31	g
	di cui acidi grassi saturi	23	g
	Carboidrati	0,8	g
	di cui zuccheri	0	g
	Proteine	27	g
	Sale	1,8	g
<b>INDICAZIONI DI CONSUMO</b>	TMC: 320 gg dal confezionamento; Conservare a +4 ± 2 °C; Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.		
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	+ 4 ± 2 °C, al riparo dalla luce solare diretta, nel suo packaging primario integro d'origine.		
<b>INFORMAZIONI SUL LOTTO</b>	Corrisponde al numero riportato sulla placca in caseina		
<b>IMBALLO</b>	Unità per cartone: 4 forme-cartone per strati 6-n strati10 -cartone plt60 EAN 2112592		
	Caseificio Valvo s.r.l.		
	C.da Salerno sn, Enna – 94100 (EN) - info@caseificiovalvo.it - P. IVA 00602850869		

