Biopek
I SICILIANI
formaggi tipici

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO : PRIMOSALE AI POMODORI SECCHI 800 g

DENOMINAZIONE DI VENDITA : PRIMOSALE AI POMODORI SECCHI- FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

LUOGO DI PRODUZIONE : SICILIA - ITALIA

revisione : 18/06/2025

INFORMAZIONI GENERALI

COD. DOGANALE	0406.90.63
FORMA	cilindrica (∅ 12 cm - h. 8 cm)
PESO	800 g peso variabile
GUSTO	gradevole-leggermente salato
CONSISTENZA	pasta compatta con possibile occhiatura sparsa
COLORE	bianco tendente al rosso
STAGIONATURA	gg. 3/5 alla confezione SV-
CROSTA	rigata, bianca tendente al rosso con possibile presenza di pomodori secchi
TRATTAMENTI IN CROSTA	nessuno



INGREDIENTI

latte intero di pecora pastorizzato (origine Italia), pomodoro secco sott'olio (pomodoro, olio di girasole, correttore di acidità: acido citrico) 5% (Italia /Tunisia), caglio (Italia), sale (Italia), fermenti lattici (Italia)

Valori nutrizionali - porzione gr.100

Energia	Kcal 432 - Kj 1844
Grassi	31 g
di cui saturi	20 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	29 g
Sale	1,9 g

valori medi alla produzione con variazioni del ± 5%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi alla produzione) %

UMIDITA'	45-50 %
MATERIA GRASSA	28-32 %
GRASSO SUL SECCO	45-50 %
PH	5,2-5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (conformi al reg.CEE 1441/2007)

ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25g
MUFFE	< 100 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g

PRESENZA DI ALLERGENI E OGM

ALLERGENI	latte
ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION	può contenere tracce di noci e pistacchio
OGM	assenti

IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

MATERIALE A CONTATTO PRODOTTO	film termoretraibile monouso idoneo al contatto con alimenti
MATERIALE ESTERNO	scatole cartone (cm 38,5 x 38,5 x 12)
PEZZI X CARTONE	9
CARTONE X STRATO	6
STRATI X PALLET	10
CARTONI X PALLET	60

CONDIZIONI DI TRASPORTO

MODO DI TRASPORTO	automezzo a temperatura controllata
TEMPERATURA	0°/4° C.

CONSERVAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

TEMPERATURA ALLA FORNITURA	2° / 4° C.
TEMPERATURA DI IMMAGAZZINAMENTO	2° / 4° C.
TMC	mesi 12 dalla data di produzione