



## CONSORZIO PRODUTTORI LATTE

Soc. Agr. Coop. CENTRALE DEL LATTE DI CESENA

Via Violone di Gattolino, 201 Martorano di Cesena (FC)

Cod. Fisc. e P. IVA 00143370401 – REA n. 70592

Reg. Impr. Forlì-Cesena n. 3345

Iscrizione Albo Soc. Coop. n. A106673

Segreteria: Tel. 0547/380292 - Fax 0547/384897

sito: [www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)



### SCHEDA TECNICA PRODOTTO n° 70

| DENOMINAZIONE             | PECORINO DELLA CENTRALE                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti               | LATTE di pecora pastorizzato, sale marino (0,8%), caglio, fermenti lattici |
| Allergeni                 | Latte                                                                      |
| Genere merceologico       | Formaggi Stagionati                                                        |
| Codice Aziendale          | 1352                                                                       |
| Modalità di conservazione | In frigorifero entro +8°C                                                  |
| Scadenza                  | ≤ 6 mesi successivi al mese di produzione                                  |
| Provenienza del latte     | Italia                                                                     |

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

|                                                |                            |                    |
|------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto | Energia                    | 1516 kJ / 366 kcal |
|                                                | Grassi                     | 30 g               |
|                                                | di cui acidi grassi saturi | 22 g               |
|                                                | Carboidrati                | <0,1 g             |
|                                                | di cui zuccheri            | <0,1 g             |
|                                                | Proteine                   | 24 g               |
|                                                | Sale                       | 1,0 g              |

#### INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

|                                  |                                  |                 |
|----------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Criteri microbiologici ufficiali | <i>Listeria monocytogenes</i>    | assente in 25 g |
|                                  | <i>Salmonella spp.</i>           | assente in 25 g |
|                                  | <i>E. Coli</i>                   | <100 ufc/g      |
|                                  | Stafilococchi coagulasi positivi | <100 ufc/g      |

#### PACKAGING E IMBALLO

|                                                         |                           |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| Codice EAN                                              | 2454674                   |
| Formato del prodotto                                    | 1600 g a peso variabile   |
| Materiale della confezione con dichiarazione ambientale | Etichetta: PAP 22 – Carta |

|                          |                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------|
|                          | Verifica le disposizioni del tuo Comune |
| Dimensioni prodotto (mm) | Diametro 160 circa – Altezza 80 circa   |
| Imballo                  | Scatola in cartone a perdere            |
| Dimensioni imballo (mm)  | Base 600x400 – Altezza 100              |
| Unità di vendita         | Forma intera                            |

| INFORMAZIONI AGGIUNTIVE |                                                                                                                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Destinazione d'uso      | Genere di largo consumo. Prodotto non indicato alle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte. |
| Informazioni aggiuntive | <u>Crosta non edibile.</u><br>Assenza di OGM.                                                                              |
| Approval number         | IT 08 133 UE                                                                                                               |