

that's Tuscany

PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA - PIENZA



DESCRIZIONE / DESCRIPTION
La produzione di questo pecorino è limitata in base alla disponibilità del latte proveniente dal territorio del comune di Pienza e Val D'orcia. La maturazione è relativamente breve. Il formaggio si presenta morbido e dal sapore dolce. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro. This is a young and sweet cheese with a softer texture and mottled red tomato treated rind. Production is limited to the milks of Pienza and Val D'Orcia.

COD.	PIER	PESO / WEIGHT	1,5 KG - lb 3,3
------	------	---------------	-----------------

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro e conservanti E235, E202. <i>Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with tomato concentrate and preservatives: E235, E202.</i>
Origine del latte: Italia (Provincia di Siena) - <i>Origin of milk: Italy (Province of Siena)</i>

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD
Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20/30 gg. Prima della vendita: trattamento con concentrato di pomodoro e anti muffa superficiale. <i>Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20/30 days. Before selling tomato concentrate and anti-mold treatment on surface.</i>

ALLERGENI / ALLERGENS	
CONTIENE / CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. <i>Milk and milk products.</i>
PUO' CONTENERE / MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO / IN PLANT	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio <i>Milk and milk products Nuts</i>
Senza glutine – Gluten free	

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE	MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE
Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati. <i>General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.</i>	Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta. <i>Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.</i>

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION
180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT
Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea <i>The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003</i>

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO / TRANSPORT CONDITIONS	IMBALLAGGIO / PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO / FORWARDING	BARCODE
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C.</i>	2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70
DIMESSIONI DELLA FORMA / DIMENSIONS		Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2770188
Diametro / diameter: 16 cm Altezza / height: 7,5 cm			

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	110
% Daily Value*	
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	12%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 200mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 30mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	110
% Daily Value*	
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia / <i>Energy value</i>	1612 kJ 389 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	33 g
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	24 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	<0,5 g
di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i>	<0,5 g
Proteine - <i>Protein</i>	23 g
Sale - <i>Salt</i>	1,5 g



Scheda tecnica / *Product technical data* n° 53T Rev 03

Date / *Date*: 26/05/2023

Il responsabile / *Person in charge*: Dott.ssa Lara Ciardelli

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011
Labels on the product to Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / <i>pH</i>	4,5 – 5,10
aW / <i>WATER ACTIVITY</i>	< 0.97
FOSFATASI / <i>PHOSPHATASE</i>	NEGATIVA <i>NEGATIVE</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	41,05 %
Grasso sul secco / <i>fat on a dry matter</i>	55,21%
Umidità nella sostanza non grassa / <i>MNFS Moisture in the not fat substance</i>	60,85%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.*

Busti Formaggi S.p.A. Via Marconi, 13a/b 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it