

that's Tuscany

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO - FIRENZE



| | | | |
|------|------|---------------|-----------------|
| COD. | DOPR | PESO / WEIGHT | 2,5 KG - lb 5,5 |
|------|------|---------------|-----------------|

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Pecorino DOP stagionato, prodotto con latte selezionato proveniente da allevatori riconosciuti dal Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP ed è certificato da un Organismo di controllo autorizzato dal M.P.A.A.F. La particolare lavorazione, abbinata alla stagionatura nella nostra cantina, conferiscono a questo pecorino una struttura unica ed un complesso di aromi che riportano alle radici della tradizione casearia toscana. È riconoscibile dal marchio a fuoco impresso sullo scato della forma. Pecorino DOP is produced with milks that conform to the Consortium of Tuscany Pecorino producers criteria. The special processing, combined with the maturing in our cave, give this cheese a unique structure and complex aromas that bring to the roots of Tuscany cheese. This is recognized by branding imprinted around the wheel.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti autoctoni. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio
Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose.

Origine del latte: Italia (Toscana – Lazio) - *Origin of milk: Italy (Tuscany – Lazio)*

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 33°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 per almeno 120 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 33°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 120 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

ALLERGENI / ALLERGENS

| | |
|------------------------------------|--|
| CONTIENE / CONTAINS | Latte (proteine del latte) / Milk (milk's proteins) |
| PUO' CONTENERE / MAY CONTAINS | / |
| PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT | Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio / Milk and milk products Nuts |
| Senza glutine – <i>Gluten free</i> | |

| | |
|--|--|
| DESTINAZIONE USO / INTENDED USE | MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE |
| <p>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></p> | <p>Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta. <i>Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.</i></p> |

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
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

| | | | |
|--|---|---|--|
| CONDIZIONI PER IL TRASPORTO / TRANSPORT CONDITIONS | IMBALLAGGIO / PACKAGING | UNITÀ DI IMBALLO / FORWARDING | BARCODE |
| <p>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></p> | <p>2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12</p> <p><i>2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12</i></p> | <p>Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70</p> <p><i>Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70</i></p> | <p>EAN 13 prodotto: Product UPC: 2953884</p> |
| DIMENSIONI DELLA FORMA / DIMENSIONS | <p>Diametro / diameter: 18 cm Altezza / height: 9 cm</p> | | |

Nutrition Facts

1 servings per container
Serving size (28g)

Amount Per Serving
Calories 130

| | |
|------------------------------|-----|
| Total Fat 11g | 14% |
| 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 8g | 16% |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 230mg | 20% |
| 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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITION INFORMATION

| | |
|---|--------------------|
| Energia / Energy value | 1902 kJ / 459 kcal |
| Grassi - Fat | 39 g |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 27 g |
| Carboidrati - Carbohydrate | <0,5 g |
| di cui zuccheri / of which Sugars | <0,5 g |
| Proteine - Protein | 27 g |
| Sale - Salt | 1,6 g |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

| | |
|--|---------------------|
| pH / pH | 4,5 – 5,10 |
| aW / WATER ACTIVITY | < 0.97 |
| FOSFATASI / PHOSPHATASE | NEGATIVA / NEGATIVE |
| Umidità / Moisture | 30,01% |
| Grasso sul secco / fat on a dry matter | 55,61% |
| Umidità nella sostanza non grassa / MNFS Moisture in the not fat substance | 49,13% |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

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



Scheda tecnica / Product technical data n° 75T Rev 05
 Data / Date: 11/09/2023
 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

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.*