

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

Formaggio PECORINO "ALTA MURGIA" CORATINO

Il formaggio Pecorino "Alta Murgia" Coratino è un formaggio tipico a pasta dura semicotta, ottenuto dal latte proveniente dai pascoli di Puglia e Basilicata. Le sue caratteristiche organolettiche sono strettamente correlate al tipo di alimentazione del bestiame.

Come ogni prodotto lavorato nell'opificio, anch'esso viene realizzato secondo una tecnologia artigianale in ogni fase di produzione.

Il Pecorino "Alta Murgia" Coratino è un formaggio a media/lunga stagionatura, trattato in crosta con olio extravergine d'oliva locale dopo i primi mesi di vita, questo serve a prevenire le screpolature della crosta. Successivamente al fine di prevenire l'insorgenza degli acari, l'olio viene miscelato con aceto di vino (circa il 30%).

CARATTERISTICHE FISICHE

Caratteristiche della forma

Forma: CILINDRICA CON SCALZO LEGGERMENTE CONVESSO

Dimensioni (forma circa 3 Kg): DIAMETRO FACCE 18 cm CIRCA, ALTEZZA SCALZO DA 8 A 12 cm CIRCA

Dimensioni (forma circa 7 Kg): DIAMETRO FACCE 27 cm CIRCA, ALTEZZA SCALZO DA 12 A 16 cm CIRCA

Aspetto esterno: CROSTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL MARRONE

Peso medio (forma circa 3 Kg): DA 2.5 A 3.0 Kg

Peso medio (forma circa 7 Kg): DA 6.0 Kg A 8.0 Kg

Maturazione : DA 60 GIORNI

Temperatura di stagionatura: COMPRESA TRA 9 °C E 12 °C

Caratteristiche della pasta

Colore: GIALLO PAGLIERINO

Struttura: FRIABILE CON OCCHIATURA RADA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma/Sapore: DECISO CON AROMA FRAGRANTE E PERSISTENTE

Caseificio Coratino s.r.l.

Via Degli Orti, 12/14

Tel/Fax. 080 8985891

info@caseificiocoratino.it

Greta Rozzo

Responsabile Qualità

qualita@caseificiocoratino.it

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE****INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RIFERITE A 100g DI PARTE EDIBILE**

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100gr	424
	KJ/100gr	1.759
Grassi	gr/100gr	35,8
Acidi grassi saturi	gr/100gr	23,9
Carboidrati	gr/100gr	<0,1
Carboidrati (di cui zuccheri totali)	gr/100gr	<0,1
Proteine	gr/100gr	25,46
Sale	gr/100gr	1,66

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	ufg/gr	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	ufg/gr	Nei limiti di legge
Salmonella	ufg/25gr	Assente
Listeria Monocytogenes	ufg/25gr	Assente

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**

INGREDIENTI Materie prime e composti	ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA		ANALISI RISCHIO PROVENIENZA	
	PROVENIENZA			
	PROVENIENZA MINERALE	PROVENIENZA ANIMALE	OGM (1)	ALLERGENE (2)
LATTE DI PECORA ORIGINE: ITALIA- PUGLIA E BASILICATA		X	NO	SI
CAGLIO		X	NO	NO
FERMENTO		X	NO	NO
SALE	X		NO	NO

*(1) fare riferimento ai Regolamenti n. 1829/2003 en. 1830/2003

*(2) fare riferimento alla Direttiva 2003/89/CE e all'integrazione 2006/142/CE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: DA $\geq + 4^{\circ}\text{C}$ A $\leq + 10^{\circ}\text{C}$ **TERMINI DI CONSERVAZIONE:** 365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO**IMBALLAGGIO:** CARTONI CERTIFICATI PER ALIMENTI**DESTINATARI:** IL PRODOTTO È DESTINATO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI, AD ESCLUSIONE DI COLORO CHE PRESENTANO INTOLLERANZE AGLI INGREDIENTI**MODALITÀ D'IMPIEGO:** IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSUMATO "A CRUDO" TAL QUALE O PORZIONATO, OPPURE IMPIEGATO IN PREPARAZIONI ALIMENTARI.