



AUTORIZZAZIONE SANITARIA: IT 16/427 CE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

CACIOTTA DI PECORA "CORATINA"**AROMATIZZATA AL PEPERONCINO**

La Caciotta di Pecora "Coratina" aromatizzata al Peperoncino è un formaggio tipico da tavola, ottenuto esclusivamente da latte di pecora prodotto in Puglia e Basilicata, sui pascoli dell'Alta Murgia e nelle Province di Matera e Potenza.

Può essere considerato un formaggio di facile consumo date le sue piccole dimensioni e l'aggiunta di un aroma piccante e forte come il peperoncino che, unito al gusto delicato e persistente del formaggio, dà vita ad un prodotto innovativo ed allo stesso tempo ricco di tradizione che i maestri casari continuano a tramandare da anni.

CARATTERISTICHE FISICHE**Caratteristiche della forma****Forma:** CILINDRICA CON SCALZO LEGGERMENTE CONVESSO**Dimensioni:** DIAMETRO FACCE 14 cm CIRCA, ALTEZZA SCALZO DA 6 A 8 cm CIRCA**Aspetto esterno:** CROSTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON PRESENZA DI SCAGLIE DI PEPERONCINO**Peso medio:** DA 0.800 g A 1.2 Kg**Maturazione:** 20 GIORNI**Temperatura di stagionatura:** COMPRESA TRA 9 °C E 12 °C**Caratteristiche della pasta****Colore:** GIALLO PAGLIERINO**Struttura:** PASTA ELASTICA CON OCCHIATURA RADA E PRESENZA DI SCAGLIE DI PEPERONCINO**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Aroma/Sapore:** DELICATO, DECISO, PERSISTENTE E PICCANTE

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

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100gr	401
	KJ/100gr	1.666
Grassi	gr/100gr	30,6
Acidi grassi saturi	gr/100gr	23,3
Carboidrati	gr/100gr	9,8
Carboidrati (di cui zuccheri totali)	gr/100gr	<0,5
Proteine	gr/100gr	21,6
Sale	gr/100gr	0,91

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				
	ORIGINE MINERALE	ORIGINE VEGETALE	ORIGINE 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
PEPERONCINO		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 $\leq +10^{\circ}\text{C}$ **TARMINI DI CONSERVAZIONE:** 180 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE**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. PARTICOLARMENTE INDICATO NELLA COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI E DI SECONDI PIATTI ALTERNATIVI.