



BLU DI PECORA





DENOMINAZIONE	BLU DI PECORA
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Formaggio erborinato prodotto con latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici e sale
Ingredienti	Latte di pecora, sale, fermenti lattici, caglio
Informazioni allergeniche	Contiene latte
Forma	Cilindrica
Peso	3 - 3,5 kg
Struttura pasta	Semi - morbida
Colore pasta	Colore carico con venature da verde a blu dovute all'erborinatura
Struttura crosta	Sottile
Colore crosta	Giallo - Grigio
Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche	Staphylococcus coagulasi positivi < 10000 ufc/g (M= 1000 ufc/g) Salmonella assente /25 g Listeria monocytogenes assente /25 g Umidità < 40%
Composizione nutrizionale media (su 100g)	Proteine 24% Grassi 36% Carboidrati 2% Valore energetico 428 Kcal/100g 1774 Kj/100g
Tmc	Non richiesto per formaggi stagionati in forma intera da vendere normalmente previo frazionamento (vedere art. 16 comma 7 Decr. L.vo 27.1.92 n. 109).
Indicazioni di conservazione	Conservare la forma intera a temperatura controllata (8°C- 10°C) una volta sezionato conservare in frigorifero (max 4°C)