BUSTI DAL 1955

BRCGS Food Safety CERTIFICATED | IFS Food

LE SELEZIONI
PASCOLI DI MAREMMA

COD.	MARM	PESO / WEIGHT	2,200 kg peso variabile – *lb 4,8 variable weight*

DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*

Il pecorino Pascoli di Maremma viene prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla zona della Maremma tosco-laziale. La pasta è gessata, leggermente granulosa e asciutta, di colore bianco perla. Caratterizzato da una sapidità media ed un gusto equilibrato. La crosta presenta una particolare colorazione rosso scuro data dall'unione di concentrato di pomodoro e pepe nero macinato, un antico metodo di conservazione ripreso dalla tradizione toscana.

Pascoli di Maremma pecorino is produced exclusively with milk from the Tuscan-Lazio Maremma area. Its paste is chalky, slightly grainy and dry, pearl-white in colour. It is characterised by a medium savouriness and a balanced taste. The rind has a particular dark red colour, given by the combination of tomato paste and ground black pepper: this is an ancient preservation method taken from the Tuscan tradition.

ALLERGENI

CONTIENE *CONTAINS*	Latte e prodotti a base di latte. *Milk and milk products*
PUO' CONTENERE *MAY CONTAINS*	/
PRESENZA IN STABILIMENTO *IN PLAN*	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio *Milk and milk products* *Nuts*

Senza glutine – *Gluten free*

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro, pepe nero macinato e conservante: E235, E202.

*Pasteurized sheep **milk**, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with tomato concentrated, ground pepper and preservative: E235, E202.*

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

PROCESSO DI LAVORAZIONE / *PROCESSING METHOD*

Pastorizzazione del latte a 73°C per minimo 40", raffreddamento fino a 31,6°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 60/150 gg. Prima della vendita trattamento con concentrato di pomodoro, pepe nero e anti muffa superficiale.

Pasteurization of milk at 73°C for 40", cooling at 31,6°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 60/150 days. Before selling tomato concentrate, ground pepper and anti-mold treatment on surface.

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 .*

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

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

IMBALLAGGIO / *PACKAGING*		UNITA' DI IMBALLO / *FORWARDING*		CONDIZIONI PER IL TRASPORTO *TRANSPORT CONDITION*	BARCODE
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	*Boxes per layer: 10* *N° of layers: 7* *Boxes per pallet: 70*	Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. *We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C*	EAN 13 prodotto: *Product UPC:* **2870742**
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	*4 pcs per box* *Size (cm):* *40 x 40 x 12*	Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	*Boxes per layer: 6* *N° of layers: 7* *Boxes per pallet: 42*	DIMENSIONI DELLA FORMA *DIMENSION* Diametro / *diameter:* 18 cm Altezza / *height:* 9 cm	

Nutrition Facts

1 servings per container

Serving size (28g)

Amount Per Serving

Calories 130

	% Daily Value*
Total Fat 11g	**14%**
Saturated Fat 7g	**35%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 30mg	**10%**
Sodium 140mg	**6%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	**0%**
Protein 7g	**14%**
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 200mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 25mg	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*	1848 kJ 446 kcal
Grassi - *Fat*	38 g
di cui acidi grassi saturi *of which saturates*	25 g
Carboidrati - *Carbohydrate*	<0,5 g
di cui zuccheri *of which Sugars*	<0,5 g
Proteine - *Protein*	26 g
Sale - *Salt*	1,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES*

pH / *Ph*	4,5 – 5,10
aW / *Water Activity*	< 0,97
Fosfatasi / *Phosphatase*	Negativa *Negative*
Umidità / *Moisture*	32,17 %
Grasso sul secco / *fat on a dry matter*	55,67 %
Umidità nella sostanza non grassa *MNFS Moisture in the not fat substance*	51,69 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES*

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

ETICHETTATURA - *LABELING*

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal 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*

Scheda tecnica / *Product technical data* n° 96 Rev 10:
Data / *Date: 28/04/2023*
Il responsabile / *Person in charge:* Dott.ssa Lara Ciardelli

IT R1B3Q CE

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