



PECORINO DI GROTTA gr. Kg. 1.900 e scod. Kg. 1.400

SOC. COOP. VAL D'ORCIA SOC. AGR.
Via dell'Orcia, 15 * 53040 Contignano (SI)
BOLLO CEE : CE IT 09 44
Resp. Aziendale: Putgioni Pietro/ Presidente C.d.A.

E' un formaggio prodotto con solo latte di pecora e, raggiunge un peso di circa kg. 1,900 o kg. 1,400 ca. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72°C per 20". Il latte viene trasferito su apposite vasche polivalenti da dove inizia il processo di lavorazione per l'ottenimento del formaggio. Gli ingredienti aggiunti sono: Fermenti lattici selezionati e caglio. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra i 33 e i 34°C. Dopo una sosta di circa 30 minuti, che risponde al tempo utile per la presa della cagliata avviene il frangimento della stessa a "CHICCO DI MAIS" mantenendo sempre la temperatura dai 33 ai 34°C.

Dopo la separazione della pasta dal siero, con il metodo " A CADUTA" viene collocata in appositi stampi ed effettuato una pressatura manuale per rendere l'impasto più compatto. Il percorso successivo, prevede la collocazione del prodotto in camera calda ad una temperatura che oscilla fra i 30e i 35°C per il raggiungimento del PH ottimale (5-5,20) dove vi sosta per circa 6-10 ore. Raggiunto il PH di cui sopra, la camera calda viene temperata sui 15-20°C per poter procedere alla fase riguardante la salatura del formaggio. Questa, viene curata sempre a mano per un tempo di circa 14 / 19 ore e girato per quattro volte sempre a mano per ottenere un maggior assorbimento omogeneo del sale. Al termine di questo processo di lavorazione, il formaggio viene collocato in apposite celle di stagionatura. Qui vi sosta per circa 20 giorni per essere poi trasferito all'interno di una grotta scavata nel tufo dove si completa la sua maturazione in maniera naturale, acquistando in tal modo quell'essenza e gusto inimitabili.

INGREDIENTI: **LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, olio di girasole in crosta.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA: **ITALIA / PAESI UE (vedere sempre etichetta apposta sul prodotto)**

CROSTA NON EDIBILE

CONTROLLI ESEGUITI SUL PRODOTTO: Da organi di controllo con cadenza periodica

TIPOLOGIA DEL PACKAGING: Scatole cartone

PESO PEZZO: IN FORMA kg. 1,400 ca (scod.) - kg. 1,9 ca. scalzo dritto

PRODOTTO A PESO VARIABILE

PREZZO AL KG. €

VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE: mesi 12

VITA COMMERCIALE DALLA CONSEGNA: mesi 8

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: da + 4°C a + 8°C

010222 CODICE EAN GROTTA / FORMA GR. KG. 1,900 2 256417

010221 CODICE EAN GROTTA / FORMA SC. KG. 1,400 2 256416

PALLETTIZZAZIONE:

<u>SCATOLA CARTONE MIS.40x20x13.6</u>	<u>SCATOLA CARTONE MIS.40x40x13</u>
<u>PZ.X CARTONE NR. 2</u>	<u>PZ. X CARTONE NR. 4</u>
<u>12 IMBALLI X STRATO</u>	<u>6 IMBALLI X STRATO</u>
<u>6 STRATI X PALLET</u>	<u>8 STRATI X PALLET</u>
<u>72 IMBALLI X PALLET</u>	<u>48 IMBALLI X PALLET</u>

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

VITA COMMERCIALE DAL CONFEZIONAMENTO

MESI 3

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da + 4°C a +8°C

FORMA SCODELLA KG.1.400 CA	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN FORMA SCOD	FORMA SCALZO DRITTO KG. 1.8	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN FORMA GR.
Conf. S/v intero	2 o 4	1.400	2 237303	Conf.S/V intero	2 o 4	1.900	2 237304
Conf. S/v ½	4 o 8	0.700	2 273313	Conf. S/V 1/2	4 o 8	0.950	2 251188
Conf. S/v 1/4	8 o 16	0.350	2 273315	Conf. S/V 1/4	8 o 16	0.450	2 237305



TABELLA NUTRIZIONALE PECORINO DI GROTTA
Soc. Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola
Via dell'Orcia, 15 – Fraz. Contignano
53040 Radicofani (SI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	kJ 1742/ Kcal 420
Grassi	36 g
di cui Acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	2,0 g

RISULTATI ANALITICI			
000	VALORE INCERTEZZA	U. M.	VALORI DI RIFERIM
SUL CAMPIONE TAL QUALE			
ATTIVITA' DELL'ACQUA A 25°C Met.:ISO 21807:2004 CENTESIMALE	0,948+/-0,009		
UMIDITA' Met.: UNI EN ISO 5534:2004	35,14+/-0,40	g/100g	
PROTEINE Met.: UNI EN ISO 14891:2002	24,1+/-1,3	g/100g (Nx6,25)	
GRASSI Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	35,5+/-0,4	g/100g	
CENERI Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	4,18+/-0,11	g/100g	
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 5 2014	1,08]0,2,50]	g/100g	
VALORE ENERGETICO Met.:MP 0297 rev. 5 2014	420+/-3	Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 5 2014	1742+/-11	Kj/100g	
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI Met.: MP 2084 rev 0 2012			
Glucosio	<LoQ	g/100g	
Galattosio	<LoQ	g/100g	
Fruttosio	<LoQ	g/100g	
Lattosio	<LoQ	g/100g	
Saccarosio	<LoQ	g/100g	
maltosio	<LoQ	g/100g	
COLESTEROLO Met.: AOAC 994.10 1994	87,9+/-9,0	mg/100g	
CALCIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	7900+/-1100	mg/kg	
SODIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	7800+/-1100	mg/kg	
FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale			
PERCENTUALE DEL SALE	1,95	g/100g	
COMPOSIZIONE ACIDICA			
Met.:MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN- 34/96			
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	4,09+/-0,27	%	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	2,59+/-0,17	%	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	N. R.	%	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	2,16+/-0,15	%	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	5,75+/-0,38	%	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,20+/-0,04	%	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	3,24+/-0,22	%	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	0,07+/-0,04	%	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	N. R.	%	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	N. R.	%	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	8,98+/-0,59	%	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,18+/-0,04	%	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,08+/-0,08	%	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	N. R.	%	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	26,35+/-0,74	%	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,53+/-0,10	%	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,85+/-0,07	%	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,26+/-0,04	%	
ACIDO STERAIICO (C 18:0)	11,80+/-0,66	%	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	26,19+/-0,74	%	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	3,32+/-0,22	%	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	0,93+/-0,07	%	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,39+/-0,05	%	
ACIDO EICOSENOICO (C 20:1)	Tracce	%	
ACIDO BEENICO (C 22:0)	N. R.	%	
ACIDO ERUCICO (C 22:1)	N. R.	%	
ACIDO LIGNOCERICO (C24:0)	N. R.	%	
ACIDI GRASSI SATURI	67,28+/-1,27	%	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	28,43+/-0,75	%	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	4,25+/-0,23	%	