



010235 PEC. MINI-VALDORCINO SC. GR. 500 (pallina 120gg)

PRODOTTO DA

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.

Il Valdorcino rigorosamente prodotto con latte di pura pecora, ha un peso di circa 500 grammi e si presenta in forma rotonda. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72°C per 20". Lo stesso 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 33°C e 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 da 33°C a 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 30°C e 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° per poter poi procedere alla fase inerente la salatura del formaggio. Questa viene curata a mano per un tempo di circa 5 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 a temperatura di circa da +4°C a +8°C con umidità dell'82% dove è costantemente controllato e girato. Qui, vi sosta fintanto che non ha raggiunto i tempi giusti di stagionatura che gli danno un sapore delicatamente incisivo.

**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. 0.500 **PRODOTTO A PESO VARIABILE****VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE:** mesi 12**VITA COMMERCIALE DALLA CONSEGNA** mesi 8**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** da +4°C a +8°C ca.**CODICE ART. 010235 COD. EAN FORMA SFUSA** 2 404781**CODICE ART. 010303 COD. EAN FORMA SOTTOVUOTO** 2 237282**Confezione in sottovuoto****VITA COMMERCIALE DAL CONFEZIONAMENTO MESI** 3**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE** da +4°C a +8° C

FORMA ROTONDA	COD. ARTICOLO	COD. EAN	PZ x CART.	PESO PEZZO
Pec. Mini Valdorcino Stagionato S/v 0,500 kg circa	010303	2 237282	4	0.500

**PALLETTIZZAZIONE:****SCATOLA CARTONE MIS.40x20x13,6****SCATOLA CARTONE MIS.40x40x13****PZ.X CARTONE NR. 3****PZ. X CARTONE NR. 9****12 IMBALLI X STRATO****6 IMBALLI X STRATO****6 STRATI X PALLET****8 STRATI X PALLET****72 IMBALLI X PALLET****48 IMBALLI X PALLET**



TABELLA NUTRIZIONALE VALDORCINO DI PIENZA

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 1654/ Kcal 399
Grassi	33 g
di cui Acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,7 g

RISULTATI ANALITICI			
ooo	VALORE INCERTEZZA	U.M.	VALORI DI RIFERIM
SUL CAMPIONE TAL QUALE			
ATTIVITA' DELL'ACQUA A 25°C Met.:ISO 21807:2004 CENTESIMALE	0,958+/-0,009		
UMIDITA' Met.: UNI EN ISO 5534:2004	37,84+/-0,40	g/100g	
PROTEINE Met.: UNI EN ISO 14891:2002	23,6+/-1,3	g/100g (Nx6,25)	
GRASSI Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	33,0+/-0,4	g/100g	
CENERI Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	3,70+/-0,11	g/100g	
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 5 2014	1,86+/-1,42	g/100g	
VALORE ENERGETICO Met.:MP 0297 rev. 5 2014	399+/-3	Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 5 2014	1654+/-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	86,0+/-8,8	mg/100g	
CALCIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	7900+/-1100	mg/kg	
SODIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	6790+/-960	mg/kg	
FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale			
PERCENTUALE DEL SALE	1,70	g/100g	
COMPOSIZIONE ACIDICA Met.:MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN- 34/96			
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	3,39+/-0,22	%	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	2,52+/-0,17	%	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	N.R.	%	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	2,89+/-0,19	%	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	8,76+/-0,57	%	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,29+/-0,04	%	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	4,87+/-0,32	%	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	Tracce	%	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	0,10+/-0,04	%	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	N.R.	%	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	11,26+/-0,66	%	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,21+/-0,04	%	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,17+/-0,08	%	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	N.R.	%	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	26,84+/-0,74	%	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,26+/-0,09	%	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,72+/-0,06	%	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,34+/-0,04	%	
ACIDO STERAIICO (C 18:0)	9,79+/-0,64	%	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	21,58+/-0,71	%	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	2,43+/-0,16	%	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	1,17+/-0,09	%	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,32+/-0,04	%	
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	72,63+/-1,40	%	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	23,68+/-0,72	%	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	3,60+/-0,18	%	