



PECORINO TARTUFO VAL D'ORCIA

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 Cacio di Pienza fresco con Tartufo, è un formaggio di forma esagonale lavorato con solo latte di pecora, il suo peso oscilla sui 500 gr./forma. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura che oscilla sui 72°C. Lo stesso viene poi trasferito su apposite vasche polivalenti da dove inizia il processo di lavorazione per l'ottenimento del formaggio. Gli ingredienti aggiunti sono: Tartufo, fermenti lattici selezionati e caglio di vitellino. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra 36°C e 38°C. Dopo una sosta di circa 15-20 minuti che risponde al tempo utile per la presa della cagliata, avviene il frangimento della stessa a "CHICCO DI NOCCIOLA" 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, dove vi sosta per circa 6 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 8 ore e girato costantemente, 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 4-10°C con umidità dell'82% dove è costantemente controllato e girato. Qui, vi sosta fintanto che non ha raggiunto i tempi giusti di maturazione che lo rendono morbido con un gusto deciso.

INGREDIENTI: Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici selezionati, salsa al tartufo.

TRATTAMENTO IN CROSTA: Conservanti E 235 – E 203 CROSTA NON EDIBILE

GLUTINE ASSENTE ALLERGENI: Tartufo

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

TIPOLOGIA DEL PACKAGING: Casse plastica o scatole cartone

PESO PEZZO: IN FORMA Kg. 0,500 ca. **PRODOTTO A PESO VARIABILE**

PEZZI X CART. N. 4

VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE: mesi 6

VITA COMMERCIALE DALLA CONSEGNA: mesi 5

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 4-10°C ca. forma

PREZZO AL KG. €

Cod. art. 010123 COD.EAN FORMA / SFUSA 2 294375

CONFEZIONE SOTTOVUOTO:

VITA COMMERCIALE DAL CONFEZIONAMENTO MESI 3

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE 4°C

| | | | Codice articolo | FORMA esagonale KG. 0.500 | PZ x CART. | PESO PEZZO | COD. EAN FORMA scalzo dritto |
|--|--|--|-----------------|------------------------------|---------------|---------------|------------------------------------|
| | | | 010371 | Pec.tartufo vald.sv int. | 4 o 6 | 0.500 | 2 294377 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |



TABELLA NUTRIZIONALE PEC. TARTUFO VAL D'ORCIA
Soc. Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola
Via dell'Orcia, 15 – Fraz. Contignano
53040 Radicofani (SI)

| CENTESIMALE CON FIBRA | | | PROVA ANALITICA | | |
|--|--------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------|---------------------|
| DESCRIZIONE ANALISI prova analitica su campione tale quale | VALORE U.M. | METODO DI PROVA | | VALORE U.M. | METODO DI PROVA |
| CENTESIMALE CON FIBRA | | MP-0297-R2/03 | SEGUE COMPOSIZIONE | ACIDICA | |
| Valore energetico | 364 kcal/100 g | MP-0297-R2/03 | | | |
| Valore energetico | 1510 kj/100 g | MP-0297-R2/03 | | | |
| Proteine | 22.13 g/100 g (Nx6.38) | UNI EN ISO 14891/02 | | | |
| Carboidrati | 1.40 g/100 g | MP-0297-R2/03 | Acido linolenico (c 18 : 3) | 1.12% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Grassi | 30.0 g/100 g | ISO-3432-3433/75 | Di cui trans | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Fibre alimentari | < 0.1 g/100 g | ISTISAN-34/96 PAR68 | Acido arachico (c 20 : 0) | 0.17% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Umidità | 42.30 g/100 g | DM21/04/86 PAR2 | Acido eicosenoico (c 20 : 1) | 0.25% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Minerali | 4.17 g/100 g | DM21/04/86 PAR10 | Acido beenico (c 22 : 0) | <0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| GRASSO SUL SECCO | 51.99 g/100 g | | Acido erucico (c 22 : 1) | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| SALE (NaCl) | 0.40-0.50 g/100 g | | Acido lignocericico (c 24 : 0) | <0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| PH | 5.15-5.20 | | Acidi grassi saturi | 74.73% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| COMPOSIZIONE ACIDICA | | REGCE-2568/91 ALL10 | Acidi grassi monoinsaturi | 21.62% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Acido butirrico (c 4 : 0) | 5.20% | REGCE 2568/91 ALL10 | Di cui trans | 0.52% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Acido capronico (c 6 : 0) | 3.93% | REGCE 2568/91 ALL10 | Acidi grassi polinsaturi | 3.65% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Acido enantico (c 7 : 0) | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 | Di cui trans | 0.12% | REGCE 2568/91 ALL10 |
| Acido caprilico (c 8 : 0) | 3.72% | REGCE 2568/91 ALL10 | COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI | | MP-1114-RO/03 |
| Acido caprinico (c 10: 0) | 10.04% | REGCE 2568/91 ALL10 | Glucosio | < 0.01 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido caproleico (c 10: 1) | 0.31% | REGCE 2568/91 ALL10 | Galattosio | 0.76 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido laurico (c 12 : 0) | 5.27% | REGCE 2568/91 ALL10 | Fruttosio | < 0.01 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido lauroleico (c 12 : 1) | 0.10% | REGCE 2568/91 ALL10 | Lattosio | 0.25 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido tridecanoico (c 13 : 0) | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 | Saccarosio | < 0.01 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido tridecenoico (c 13 : 1) | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 | Maltosio | < 0.01 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido miristico (c 14 : 0) | 11.74% | REGCE 2568/91 ALL10 | Maltotriosio | < 0.01 g/100 g | MP-1114-RO/03 |
| Acido miristoleico (c 14 : 1) | 0.86% | REGCE 2568/91 ALL10 | COLESTEROLO | 713 mg/kg | MP-0342-R3/03 |
| Acido pentadecanoico (c 15 : 0) | 1.10% | REGCE 2568/91 ALL10 | VITAMINA A | 3.0 mg/kg | MP-0106-R1/04 |
| Acido pentadecenoico (c 15 : 1) | 0.26% | REGCE 2568/91 ALL10 | VITAMINA C | < 1 mg/kg | MP-0104-R3/04 |
| Acido palmitico (c 16 : 0) | 23.85% | REGCE 2568/91 ALL10 | CALCIO | 8830 mg/kg | MP-1289-R2/05 |
| Acido palmitoleico (c 16 : 1) | 1.63% | REGCE 2568/91 ALL10 | FERRO | 7.35 mg/kg | MP-1289-R2/05 |
| Di cui trans | < 0.01% | REGCE 2568/91 ALL10 | SODIO | 6840 mg/kg | MP-1289-R2/05 |
| Acido eptadecanoico (c 17 : 0) | 0.65% | REGCE 2568/91 ALL10 | | | |
| Acido eptadecenoico (c 17 : 1) | 0.27% | REGCE 2568/91 ALL10 | | | |
| Acido stearico (c 18 : 0) | 9.07% | REGCE 2568/91 ALL10 | | | |
| Acido oleico (c 18 : 1) | 17.95% | REGCE 2568/91 ALL10 | | | |