





 Via Pasubio, 44  Via Pasubio, 9 37069, Villafranca di Verona	  <p style="text-align: center;">Leone S.r.l.</p> <p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA DATA SHEET</p>	   <small>SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNIVERSITÀ CIGI - CISA - IFOF</small> <small>Operatore controllato n.135 Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 016 - Agricoltura UE</small>
		MD 4.2-1 Rev. 0 del 17/05/2023

FORMAGGIO DI PECORA MONTEGONARE

1. Descrizione prodotto / Product description:

Formaggio prodotto con latte di pecora, da tavola e/o da grattugia. Colore giallo paglierino, occhiatura rada e regolare, struttura dura, leggermente salato.
Cheese produced with sheep's milk, table and/or grated. Straw yellow colour, sparse and regular eyes, hard structure, slightly salty.

2. Ingredienti / Ingredients:

LATTE di pecora, sale, caglio. Crosta non edibile.
Pasteurized sheep's **MILK**, salt, rennet. Rind not edible.

Allergeni / Allergens: Latte / Milk

Origine del latte / Milk origin: Italia / Italy

3. Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Nutritional values per 100g

Valore energetico Energetic value	416 Kcal / 1726 kJ
Grassi / Fat di cui saturi / of which saturated	34 g 21 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars	< 0,5 g < 0,5 g
Proteine / Proteins	27 g
Sale / Salt	1,2 g

4. Valori microbiologici / Microbiological data

Escherichia coli beta-glucuronidase +	<100 ufc/g
Staphylococcus coagulase +	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella spp	Assente

Il presente documento è stato riesaminato ed approvato dal Responsabile per la Sicurezza Alimentare di Leone S.r.l., in formato Elettronico.
This document has been reviewed and approved by the Food Safety Officer of Leone S.r.l., in Electronic format.

Rev.0 del 15/01/2024 PS