



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione</b> <b>PECORINO ROMANO DOP</b> <i>(Denominazione di Origine Protetta)</i>				<b>Cod.</b> <b>395,61</b>	
<b>Descrizione prodotto</b>  Formaggio di pecora a pasta dura					
<b>Caratteristiche generali</b>					
Ingredienti		<b>Latte</b> ovino intero termizzato, sale, caglio, fermenti lattici			
Formato		¼ di forma dal diam. di 32 cm. e scalzo di 29 cm. circa			
Peso		6 kg. circa			
Stagionatura		Minimo 5 mesi			
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)		90 giorni			
Identificazione del lotto		Codice numerico sull'etichetta			
Codice EAN		2 39561(0)			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>					
Colore		Pasta da bianca a leggermente paglierina ; crosta avorio o paglierino naturale			
Sapore		Intenso e aromatico in quello da tavola; piccante e fragrante in quello da grattugia			
Consistenza		Dura, compatta			
Aspetto		Pasta compatta e leggermente occhiata ; crosta liscia,sottile			
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>			<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
<b>Valori medi</b>					
Umidità	± 32,00	%	E.Coli	ufc/g	< 100
Sostanza secca	± 68,00	%	Stafilococco coag.+	ufc/g	< 1000
Grassi T.Q.	± 32,00	%	Salmonella spp	25/g	Assente
Grassi S.S.	≥ 36,00	%	Listeria monocytogenes	25/g	Assente

Valori nutrizionali medi ( 100 g. di prodotto )		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1634 / 394	Temperatura di conservazione	+ 2°C /+ 6°C
Grassi (g)	32,25	Temperatura di trasporto	+ 2°C /+ 6°C
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	18,0		
Carboidrati (g)	0		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0		
Proteine (g)	25,9		
Sale (g)	3,4		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	1 pezzo		
Dimensioni cartone ( hl / lg / pr ) mm.	165 / 400 /205		
Tara cartone	325		
N° cartoni per strato pallet	10		
Numero strati per pallet	6		
Cartoni per pallet	60		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

### Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio  
 Responsabile Controllo Qualità*