



PECORINO ROMANO

D.O.P

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio di agnello.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 32 cm, altezza 29 cm, peso medio 28,5 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/4; 1/8 ; 1/24.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto. La forma intera cappata nera è disponibile sottovuoto per l'estero o su richiesta.

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>	5,4	
	<i>Umidità</i>	30 - 36	
	<i>Grasso</i>	31 - 34	44 - 52
	<i>Cloruro di sodio</i>	3,5 - 5,0	5,0 - 7,6
	<i>Sostanza secca</i>	66 - 70	

	Parametro	
Caratteristiche microbiologiche	<i>Listeria Monocytogenes:</i>	Assenza in 25 g.
	<i>Salmonella spp:</i>	Assenza in 25 g.
	<i>Staphylococcus aureus:</i>	Inferiore a 100 per g.
	<i>Escherichia Coli:</i>	Inferiore a 100 per g.

	Parametro	Taglio analisi: 100 g.
Caratteristiche nutrizionali	<i>Valore Energetico kcal = kJ</i>	384 = 1.607
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	288 = 1.184
	<i>Grassi totali</i>	32 g
	<i>Grassi saturi</i>	18,0 g
	<i>Colesterolo</i>	70 mg
	<i>Sale</i>	5 g
	<i>Sodio</i>	1,82 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 1 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g.
	<i>Fibre</i>	0 g.
	<i>Proteine</i>	24 g.
	<i>Vitamina A</i>	313 mcg
	<i>Vitamina B2</i>	0,316 mg
	<i>Calcio</i>	903 mg
	<i>Fosforo</i>	583 mg
<i>Magnesio</i>	49 mg	
<i>Ferro</i>	2 mg	



PECORINO ROMANO

D.O.P

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (66,0° C per 33 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	A richiesta può essere trattato in crosta con colorante nero E172.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 5 mesi per il consumo da tavola e 8 mesi per grattugia
Conservazione	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.
Destinazione e modalità d'uso	Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

ARTICOLO	EAN 13 PESO VARIABILE	PESO Kg	SCADENZA
bianco			
Forma intera	2324193XXXXXX	28,5	300
Porzione 1/4	2213846XXXXXX	7	150
Porzione 1/8	2213847XXXXXX	3,5	150
Porzione 1/24	2274381XXXXXX	1,2	150
cappato nero			
Forma intera	2311994XXXXXX	28	300*
Porzione 1/4	2240165XXXXXX	7	150
Porzione 1/8	2239083XXXXXX	3,5	150
Porzione 1/24	2645714XXXXXX	1,2	150

* solo se confezionato sottovuoto, qualora privo di confezione non è indicata alcuna data di scadenza.

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi (su richiesta per forma intera nera).

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Opzione	Cartone	Misure	Tara	Numero forme/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	34X34X30	0,790 ± 8%	1 forma intera	29,3	28,5
				4 X 1/4		
				8 X 1/8		
				24 X 1/24		

PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	24	base 6 X 4 file	120X80X135	713	672

Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.