



# PECORINO ROMANO D.O.P

## GRATTUGIATO 100 g

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio di agnello.
<b>Dimensioni e peso</b>	Sacchetto: lunghezza 16 cm; larghezza 13 cm; spessore 2 cm; peso 100 g.
<b>Formati e porzionature</b>	Formato da 100 g.
<b>Tipologia di confezionamento</b>	Confezionato in atmosfera protettiva

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

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

	<b>Parametro</b>	<b>Taglio analisi: 100 g.</b>
<b>Caratteristiche nutrizionali</b>	<i>Valore Energetico kcal = kJ</i>	<b>384 = 1.607</b>
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	<b>288 = 1.184</b>
	<i>Grassi totali</i>	<b>32 g</b>
	<i>Grassi saturi</i>	<b>18,0 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	<b>70 mg</b>
	<i>Sale</i>	<b>5 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>1.82 g</b>
	<i>Carboidrati totali</i>	<b>&lt; 1 g</b>
	<i>Zuccheri</i>	<b>0 g</b>
	<i>Fibre</i>	<b>0 g</b>
	<i>Proteine</i>	<b>24 g</b>
	<i>Vitamina A</i>	<b>313 mcg</b>
	<i>Vitamina B2</i>	<b>0,316 mg</b>
	<i>Calcio</i>	<b>903 mg%</b>
	<i>Fosforo</i>	<b>583 mg</b>
	<i>Magnesio</i>	<b>49 mg</b>
<i>Ferro</i>	<b>2 mg</b>	



# PECORINO ROMANO D.O.P

## GRATTUGIATO 100 g

<b>Trattamenti eseguiti</b>	Termizzazione del latte (66,0° C per 33 secondi).
<b>Conservanti</b>	Confezionato in atmosfera protettiva
<b>Coloranti</b>	Nessuno
<b>Allergeni</b>	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
<b>Stagionatura</b>	Almeno 8 mesi
<b>Conservazione</b>	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto in confezione integra alla temperatura di +4°/+8°C.;
<b>Destinazione e modalità d'uso</b>	Prodotto 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	SCADENZA		
Sacchetto	8015927099114		0,1	90		
IMBALLAGGIO PRIMARIO						
Busta multistrato ad alta barriera, di prestazioni elevate, per il confezionamento in atmosfera modificata dei formaggi.						
IMBALLAGGIO SECONDARIO						
Opzione	Cartone	Misure	Tara	Numero confezioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	40X40X15	0,640 ± 8%	45 X 100g	5,1	4,5
PEDANA CELOFANATA						
N°	Numero Cartoni	Disposizione		Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	54	base 6 X 9 file		120X80X150	297	243
<b>Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.</b>						