

	Scheda Tecnica Prodotto CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8 Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 13 Data Revisione 15/11/2021

Caratteristiche Generali

Revisione	13
Codice Articolo	14C3450
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Minima	150
Stagionatura Media	6 - 7 M

Descrizione

Generalità	formaggio di latte di pecora, a pasta dura, a pasta cotta
Formato	spicchi, sottovuoto
Crosta	sottile, bianca
Pasta	compatta, dura, leggermente occhiata
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	sapido, saporito, caratteristico, deciso, intenso
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	21,9998

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	33
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1630/392
Grassi	32
Di cui Saturi	18
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	26
Sale	4.5

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
Conservabilità (gg)	240
Vita Residua al Ricevimento (gg)	120

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	33
Larghezza (cm)	33
Altezza (cm)	34
Pezzi per Unità di Vendita	8
Tara (Kg)	0,8

	Scheda Tecnica Prodotto CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8 Pagina 2/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 13 Data Revisione 15/11/2021
Barcode Confezione 2811650025286	

Descrizione Pallets	
Pezzi per Contenitore	48
Strati per Pallet	4
Cartoni per Strato	12

Standard Microbiologici	
Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000