

SCHEDA TECNICA: PECORINO ROMANO DOP 1/16



Denominazione commerciale	Pecorino Romano DOP 1/16																																
Denominazione legale	Pecorino Romano DOP Formaggio di Pecora																																
Ingredienti	<p>LATTE DI PECORA, sale, caglio di agnello, fermenti lattici, Origine del latte: ITALIA Additivi: nessun additivo aggiunto Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte. Il formaggio è <u>naturalmente senza lattosio</u> in virtù della lunga stagionatura. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni. Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito Origine del latte: ITALIA – 100% latte sardo</p>																																
Stagionatura	Minimo 5 mesi																																
Caratteristiche organolettiche	Formaggio a pasta dura, dal sapore lievemente piccante intenso e gradevole. Crosta edibile, liscia di colore paglierino, pasta bianca, dura e compatta.																																
Dimensioni spicchio	Larghezza 145cm – Lunghezza 140cm – Altezza 105cm Peso: 1,375 kg circa																																
TMC	240 giorni dal confezionamento	Scadenza residua alla consegna: min 90%																															
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 0°C e 8°C , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																
Modalità di conservazione	Conservare a +4/+6 °C																																
Parametri analitici	Caratteristiche chimiche (range su 100g)	Caratteristiche microbiologiche																															
	Umidità	% 29-35	Carica microbica totale Ufc/g < 500.000																														
	Residuo secco	% 65-71	Coliformi totali Ufc/g < 1000																														
	Grassi	% 30-35	E. coli Ufc/g < 10																														
	Grasso/secco	% 46-52	Muffe Ufc/g < 100																														
	Umidità/res.magro	% 45-51	Lieviti Ufc/g < 1000																														
	Proteine	% 24-27	Stafilococchi coag. + Ufc/g < 10																														
	Carboidrati	% < 0.1	Salmonella spp. Ufc/25g Assente																														
	pH	4,9-5,4	Listeria monocytogenes Ufc/25g Assente																														
	Aw	0.861																															
	Sale	% 3.6-6.5																															
Valori nutrizionali medi per 100g	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td>1671,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td>403</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td>26,5</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td>5</td> </tr> </table>			Energia	kJ/100g	1671,5		kcal/100g	403	Grassi	g/100g	33	di cui:			<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	19	Carboidrati	g/100g	0,001	di cui:			<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001	Proteine	g/100g	26,5	Sale	g/100g	5
Energia	kJ/100g	1671,5																															
	kcal/100g	403																															
Grassi	g/100g	33																															
di cui:																																	
<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	19																															
Carboidrati	g/100g	0,001																															
di cui:																																	
<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001																															
Proteine	g/100g	26,5																															
Sale	g/100g	5																															