

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TECHNICAL SHEET	Rev. 1 del 26/09/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. 1/24	Codice prodotto Product code 0109



DESCRIZIONE: DESCRIPTION:	<p>Formaggio da tavola e da grattugia, crosta bianca, pasta semicotta di colore bianco compatta o con minute occhiature. Formaggio pecorino a pasta dura sapido e dal sapore forte, intenso aromatico, tendente al piccante con il progredire della stagionatura.</p> <p>Table and grating cheese, white rind. The paste is semi-cooked, it has white color and very small holes. Hard pecorino cheese, savory and with a strong, intense and aromatic flavor, tending to spicy as it ages.</p>
INGREDIENTI: INGREDIENTS:	<p>LATTE di pecora (98,06%), sale (1,6%), fermenti lattici autoctoni (0,3%), caglio di agnello (0,04%).</p> <p>Sheep's MILK (98,06%), salt (1,6%), lactic starters (0,3%) lamb rennet (0,04%).</p>
TRATTAMENTO TERMICO LATTE: MILK HEAT TREATMENT:	<p>Termizzazione del latte (68,0° C per 33 secondi)</p> <p>Milk thermisation (68,0° C per 33 secondi)</p>
ORIGINE DEL LATTE: ORIGIN OF THE MILK:	<p>Italia – Sardegna</p> <p>Italy - Sardinia</p>
TRATTAMENTI IN CROSTA: RIND TREATMENT:	<p>Nessuno</p> <p>None</p>
ALLERGENI: ALLERGENS:	<p>LATTE</p> <p>MILK</p>
STAGIONATURA MINIMA: MINIMUM AGING:	<p>5 Mesi</p> <p>5 Month</p>
SCADENZA/TMC: SHELF LIFE/ESPIRY DATE:	<p>300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)</p> <p>300 days (if vacuum packed)</p>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: STORAGE CONDITIONS:	<p>Conservare in frigo a +4° C / +8° C</p> <p>Keep refrigerated at between +4° C / +8° C</p>

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TECHNICAL SHEET	Rev. 1 del 26/09/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. 1/24	Codice prodotto Product code 0109

DESTINAZIONE D'USO: USE:	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. Product with not edible rind, ready for consumption and suitable for all consumers except for those who are allergic to milk and intolerant to lactose. To be consumed directly or as an ingredient in the preparation of dishes.
---	--

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO LOGISTIC AND PACKAGING INFORMATION	
IMBALLAGGIO PRIMARIO – PRIMARY PACKAGING	
Confezionamento Packaging	Sotto-vuoto Vacuum packed
Codice Articolo Product code	0109
Codice Ean Prodotto Bar code	2274381
Codice Taric Taric Code	04069063
Peso medio (kg) Average weight (kg)	1,187
Dimensioni forma LxBxH (cm) Unit Size LxWxH (cm)	Diametro – Diameter 16 x H 14,5
IMBALLAGGIO SECONDARIO – SECONDARY PACKAGING	
Tipologia Cartone Type of Carton Box	Chiuso Closed
Codice Imballo Package code	98015927000069
Dimensioni Imballo LxBxH (cm) Cartons size LxWxH (cm)	34 x 34 x 30
Peso cartone (tara - kg) Weight cartoon (tare - kg)	0,790 ± 8%
Pezzi per imballo Unit per Package	24
Imballi per strato Cartons per layer	6
Strati per Pallet Layer per Pallet	4
Imballi per Pallet Cartons per Pallet	24
Dimensioni Pallet LxB (cm) Pallet size LxW (cm)	120 x 80 x 135
Peso Netto Pallet (kg) Pallet Net Weight (kg)	684
Peso Lordo Pallet (kg) Pallet Gross Weight (kg)	728

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TECHNICAL SHEET	Rev. 1 del 26/09/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. 1/24	Codice prodotto Product code 0109

Caratteristiche chimico-fisiche Chemical-physical characteristics	Parametro Parameter	% T.Q.	% S.S.
	pH	5,0 - 5,20	
	Umidità - Humidity	30 - 34	
	Grasso - Fat	31 - 34	44 - 52
	Cloruro di sodio - Salt	3,5 - 5,0	5,0 - 7,6
	Sostanza secca - Dry material	66 - 70	
	AW	0,87 - 0,91	

Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	Parametro Parameter	
	<i>Listeria Monocytogenes:</i>	Conforme al Reg. UE 2073/2005 e s.m.i. Compliant with Reg. UE 2073/2005 and f.m.
	<i>Salmonella spp:</i>	Conforme al Reg. UE 2073/2005 e s.m.i. Compliant with Reg. UE 2073/2005 and f.m.
	<i>Staphylococcus aureus:</i>	Conforme al Reg. UE 2073/2005 e s.m.i. Compliant with Reg. UE 2073/2005 and f.m.
	<i>Escherichia Coli:</i>	Conforme al Reg. UE 2073/2005 e s.m.i. Compliant with Reg. UE 2073/2005 and f.m.

Caratteristiche nutrizionali Nutritional value	Parametro Parameter	Taglio analisi: 100 g Serving size: 100g
	Valore Energetico Energetic Values kcal = kj	401 = 1.683
	Energia da Grassi kcal = kj	
	Grassi totali - Fats	33 g
	Grassi saturi - of which saturated fatty acids	23,6 g
	Colesterolo - Cholesterol	70 mg
	Sale - Salt	4,7 g
	Sodio - Sodium	1888 mg
	Carboidrati totali - Carbohydrate	0
	di cui Zuccheri - of which sugars	0
	Fibre - Fibers	0 g
	Proteine - Protein	26 g
	Vitamina - Vitamin A	313 mcg
	Vitamina - Vitamin B2	0,316 mg
	Calcio - Calcium	903 mg
	Fosforo - Phosphorus	583 mg
Magnesio - Magnesium	49 mg	
Ferro - Iron	0,77 mg	