

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TECHNICAL SHEET	Rev.3 del 19/10/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. GRATTUGIATO 1 kg	Codice prodotto Product code 9914



DESCRIZIONE: DESCRIPTION:	<p>Formaggio grattugiato ottenuto solo con Pecorino Romano DOP. Colore bianco o leggermente paglierino. Sapido e dal sapore forte, intenso, aromatico, e leggermente piccante. Adatto come ingrediente per il condimento di piatti e alimenti.</p> <p>Grated cheese made with only Pecorino Romano PDO cheese. White or straw-yellow color. Savory and with a strong, intense and aromatic flavor, tending to spicy. Suitable as an ingredient to flavor other foods</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>8 Mesi</p> <p>8 Month</p>
SCADENZA/TMC: SHELF LIFE/ESPIRY DATE:	<p>90 giorni</p> <p>90 days</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.3 del 19/10/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. GRATTUGIATO 1 kg	Codice prodotto Product code 9914

DESTINAZIONE D'USO: USE:	Prodotto destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Adatto come ingrediente per il condimento di piatti e alimenti. Product ready for consumption and suitable for all consumers except for those who are allergic to milk and intolerant to lactose. Suitable as an ingredient to flavor other foods.
---	--

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO LOGISTIC AND PACKAGING INFORMATION	
IMBALLAGGIO PRIMARIO – PRIMARY PACKAGING	
Porzionatura Portion unit	Sacchetto Bag
Peso medio (kg) Average weight (kg)	1
Dimensioni forma LxWxH (cm) Unit Size LxWxH (cm)	33X20X4
Confezionamento Packaging	Confezionato in atmosfera protettiva – Busta multistrato ad alta barriera Packaged in a protective atmosphere - High barrier multilayer bag
Codice articolo Product code	9914
Codice EAN 13 prodotto EAN 13 Bar code	8015927099145
Codice Taric Taric code	04069063
IMBALLAGGIO SECONDARIO – SECONDARY PACKAGING	
Tipologia Cartone Type of Carton Box	Chiuso Closed
Codice Imballo EAN 128 EAN 128 Package code	98015927099148
Dimensioni Imballo LxBxH (cm) Cartons size LxWxH (cm)	60X40X15
Peso cartone (tara - kg) Weight cartoon (tare - kg)	0,800± 8%
Pezzi per imballo Unit per Package	10
Imballi per strato Cartons per layer	4
Strati per Pallet Layer per Pallet	9
Imballi per Pallet Cartons per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm) Pallet size LxW (cm)	120x80x136
Peso netto Pallet (kg) Pallet Net Weight (kg)	360
Peso lordo Pallet (kg) Pallet Gross Weight (kg)	414

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO TECHNICAL SHEET	Rev.3 del 19/10/2023
	PECORINO ROMANO D.O.P. GRATTUGIATO 1 kg	Codice prodotto Product code 9914

	Parametro Parameter	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche Chemical-physical characteristics	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	

	Parametro Parameter	
Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	<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.

	Parametro Parameter	Taglio analisi: 100 g Serving size: 100g
Caratteristiche nutrizionali Nutritional value	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	