

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PECORINO ROMANO DOP

Denominazione commerciale	Pecorino Romano DOP
Denominazione legale	Formaggio Pecorino
Produttore	L'ARMENTIZIA MODERNA Società Cooperativa Agricola Regione Is Arais – 09036 Guspini (CA) IT 20 13 CE
Confezionatore	IT 9-2559/L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
Allergeni presenti nel prodotto	Latte e prodotti a base di latte
Allergeni presenti nello stabilimento produttivo	Uova e prodotti a base di uova; latte e prodotti a base di latte; anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂ totale
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C
Shelf life	180 giorni dalla data di confezionamento
Peso netto	6kg
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0093
-----------------	---------

-Caratteristiche organolettiche-

Colore della pasta bianca con facce piane, scalzi dritti, colore bianco. Salato a secco, secondo l'antichissima tradizione
--

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1841
	kcal	440
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	37
	g	25
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Proteine	g	27
Sale	g	3,29

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore di riferimento
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasi positivo	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Valore di riferimento
Umidità	29,8%
Residuo secco	70,2%

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Pellicola alimentare trasparente
------------------	----------------------------------

-Autorizzazione-

Autorizzazione del Consorzio di tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP n. 56/91. Certificato da organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF.
