

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 11/11/2019

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

PECORINO ROMANO DOP

Denominazione commerciale	Pecorino Romano DOP
Denominazione legale	Formaggio Pecorino Romano DOP
Fornitore	L'ARMENTIZIA MODERNA SOC. COOP. AGRICOLA S. S. 126, Regione Is Arais – 09036 Guspini (SU)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Descrizione prodotto	Formaggio prodotto con latte di pecora intero, coagulato con caglio di agnello ed inoculato con fermenti autoctoni. Presenta una pasta bianca, di forma cilindrica a facce piane, scalzi dritti, colore bianco. Salato a secco, secondo l'antichissima tradizione. Trova utilizzo come formaggio da tavola e da grattugia.
Stagionatura	Superiore ai 150 giorni
Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.
Allergeni presenti nel prodotto	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Allergeni presenti nello stabilimento produttivo	Uova e prodotti a base di uova; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale.
Origine del latte	Italia
Modalità di conservazione	Tra +4°C e +10°C
TMC	Se confezionato, forma intera 365 giorni; porzionato 180 giorni dalla data di confezionamento.
Peso netto	29kg ca
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. (CE) n. 1829-1830/2003

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0095
Codice ean 13	2577709
Codice ean 128	9803307546803
Bollo CE	IT 20 13 CE

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Limite
E. coli	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Staphylococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

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

-Caratteristiche chimiche-

Umidità	29,8 %
Residuo secco	70,2 %

-Informazioni logistiche-

Pezzi per cartone	1
Dimensioni cartone	35cm x 35cm x 32cm
Strati per pedana	5
Cartoni per strato	6
Cartoni per pedana	30