



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

NOME PRODOTTO	PECORINO ROMANO D.O.P.
CODICE PRODOTTO	941
TIPOLOGIA	Formaggio pecorino
ZONA PRODUZIONE	Regione Sardegna
PROV. MATERIA PRIMA	Regione Sardegna
INGREDIENTI	Latte di pecora, caglio,sale,fermenti.
ALLERGENI	Lattosio, proteine del latte
STAGIONATURA	Dai 150 giorni
CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE	<ul style="list-style-type: none">• pH: 5,20• pasta compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino• sapore è aromatico,lievemente piccante e sapido
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none">• crosta sottile di colore avorio o paglierino, talora cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero.• pezzatura: 25 Kg forma intera
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)	150 Giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero (DA +4°C A +8°C)
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 2°C e 10°C, con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 15°C
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti o allergici ad alcuni composti (proteine del latte, lattosio)
MODALITA' D'USO	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +10°C)



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 2 DI 2

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori nutrizionali su 100 g di prodotto)

	Valori	RDA %
Proteine:	25,0 % ±1	53
Grasso:	33,0 % ±1	47
di cui grassi saturi:	19,0 % ±1	100
Grasso sulla materia secca	36,0 % ±1	
Carboidrati totali:	0,0 % ±0,2	0,2
di cui zuccheri:	0,0 ±0,1%	0,2
Sale come NaCl :	5,0 % ±0,2	28
Energia	1654 KJ	20
Calorie:	397 Kcal	20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie)	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONAMENTO	Nessuno	Sottovuoto da 300 g
TIPO CONFEZIONE		Sacco ad alta resistenza meccanica, alta barriera, multistrato, coestruso
IMBALLO	Imballo da 1 forma	Imballo da 33 pezzi
TIPO IMBALLO	Cartone	Cartone
CODICE EAN		