

		SCHEDA PRODOTTO			MH-S					
Elaborato da:		Verificato da:		Approvato da:		Edizione		N°	F37	
R.G.Q.		D.T. D.C.		A.M.D.		Ed.4 del 24/06/17		Pagina: 1 di 1		
Denominazione prodotto:				Pecorino Romano D.O.P.						
Codice prodotto:				25030FF		25030P4		25030P8		
Origine del latte:				Italia						
Zona di produzione:				Sardegna						
Caratteristiche:				Formaggio ovino a pasta semidura o dura						
Ingredienti:				Latte di pecora termizzato, sale, caglio.						
Allergeni				Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)						
OGM o prodotti contenenti OGM				No OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)						
Stagionatura:		giorni:		5 mesi da tavola, 8 mesi da grattugia.						
Pezzatura:		Peso		Kg		25,000 - 27,000		6,250 - 6,750		3,125 - 3,375
Forma:				Cilindrica, a facce piane, scalzo dritto. Sullo scalzo è impresso il marchio D.O.P.						
Descrizione:				 <p>Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola, sapido e piccante per quello stagionato. La pasta è compatta, bianca o leggermente paglierina.</p>						
Destinazione d'uso				Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti						
Codice EAN pezzo				2839950		2603189		2228466		
Codice EAN cartone				98009221002553		98009221002652		98009221002560		
Shelf Life Vita residua		giorni:		240						
T.M.C. Vita del prodotto		giorni:		245						
Temperatura di conservazione e di trasporto °C:				4 - 6						
Tipo di confezione/involucro:				Sottovuoto						
Pezzi per confezione:		n°:		1		1		1		
Tipo imballo:				■ Cartone		■ Cartone		■ Cartone		
Dim. imballo standard (LxPxH)		cm:		30x30x32		30x30x32		30x30x32		
Pezzi per imballo		n°:		1		4		8		
Ct. per strato		n°:		6		6		6		
Strati per pallet		n°:		4		4		4		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				Conforme ai limiti di cui al REG.CE 2073:2005 e successive integrazioni.						
ALTRE INFORMAZIONI				Limiti di metalli pesanti, Diossine, PCB, come da REG.CE 1881/2006. Il prodotto non subisce trattamenti ionizzanti.						
Valori medi per 100 g										
CARATTERISTICHE CHIMICHE					VALORI NUTRIZIONALI					
Umidità:		31,00		g /100 g		Energia		1804 - 431		KJ - Kcal
Grasso:		36,50		g /100 g		Grassi		36,50		g /100 g
Materia Secca:		69,00		g /100 g		di cui acidi grassi saturi		24,00		g /100 g
Grasso sul secco:		52,90		g /100 g		Carboidrati		0,12		g /100 g
Cloruri (NaCl):		3,82		g /100 g		di cui zuccheri		0,05		g /100 g
						Proteine		25,50		g /100 g
						Sale		3,82		g /100 g
Consumatori destinatari				Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti a base di latte						

I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda.