

		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.