

PECORINO ROMANO DOP / Pecorino Romano P.D.O. cheese
Scheda tecnica del prodotto *Technical data product*



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte ovino intero, gusto decisamente saporito, leggermente piccante / *Semi-cooked cheese, made with whole sheep's milk, very tasty flavor, slightly spicy.*
 Pasta a struttura compatta di colore bianco / *Compact and white color texture.*
 Forma cilindrica / *cylindrical shape – Crosta non edibile / inedible crust*

INGREDIENTI / Ingredients:

Latte ovino, sale, caglio, fermenti / *Sheep's milk, salt, rennet, Milk enzymes*

ORIGINE DEL LATTE / Origin of the milk:

Italia *Italy*

ALLERGENI / Allergens:

Latte-lattosio / *Milk-Lactose*

SHELF LIFE

In busta termoretraibile sotto vuoto/ *whole wheel vacuum packed: 8 mesi / 8 months*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage condition

Conservare in frigo a + 4° C / +6° C / *Keep refrigerated between + 4°C and + 6°C*

TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ PRODUCTION TECHNOLOGY

Coagulazione, salatura, stagionatura, confezionamento / *Coagulation, salting, aging, packaging*

Tipologia di innesto / Enzymes type
 Scotta innesto / *Scotta engagement*
 Fermenti liofilizzati autoctoni / *Enzymes native lyophilized*

Caglio / Rennet

Caglio di agnello in pasta/ *Lamb rennet in paste*

Temperatura di coagulazione / coagulation temperature

38 ÷ 40 °C

Temperatura di cottura della cagliata / curd cooking temperature
 45 ÷ 48 °C

Tipologia di salatura
Salting procedure
 A secco / *dry*

Trattamento protettivo / protective treatment
 Nessuno/ *None*

Stagionatura/ Aging

minimo 5 mesi: *minimum 5 months*
 Da grattugia: minimo 8 mesi/ *For grating: at least 8 months*
 Temperatura/ *Temperature: +8+ + 12 °C:*
 U.R / *U.R:75 ÷ 95%*

Modalità di conservazione / Storage conditions

Conservazione del prodotto integro:
Product packed preservation:
 - forma intera *whole wheel: +4°C and +6°C*
 - porzionato / *portioned; +4°C and +6°C*
 Conservazione una volta aperto: *opened package*
 4 °C per 15 giorni / *<4 °C for 15 days*

| DATI LOGISTICI / <i>LOGISTIC INFORMATION</i> | |
|---|------------------------------------|
| Formato / <i>Size</i> | Forma intera / <i>Whole wheel</i> |
| Codice interno / <i>Product code</i> | 570.1 |
| Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i> | 2830156 |
| Codice Taric / <i>Taric Code</i> | 0406963 |
| Codice Imballo / <i>Package code</i> | 98027465001569 |
| Peso medio / <i>Average weight</i> | Kg 23 / 27 |
| Dimensioni LxBxH / <i>Size LxWxH</i> | 11x15x14 cm / <i>15x15x 16 cm</i> |
| Tipo confezione / <i>Packaging</i> | Sotto-vuoto / <i>Vacuum packed</i> |
| Tipo imballo / <i>secondary Packaging</i> | Cartone / <i>Carton Box</i> |
| Dimensioni Imballo LxBxH/ <i>Cartons size LxWxH</i> | 32x32x30 cm |
| N. pezzi per Imballo / <i>Pcs per Package</i> | Forma intera / <i>whole wheel</i> |
| Peso Imballo / <i>carton weight</i> | Kg 23 / 27 |
| N. imballi per strato / <i>Cartons per layer</i> | 9 |
| N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i> | 5 |
| N. Imballi per Pallet/ <i>Cartons per Pallet</i> | 45 |
| Dimensioni Pallet LxB/ <i>Pallet size LxW</i> | 100x100 cm |

| ETICHETTA NUTRIZIONALE <i>NUTRITIONAL LABEL</i> valori medi per 100g di prodotto <i>Average values per 100g of product</i> | |
|--|----------|
| Parametro/Parameter | |
| Kcal | 394 |
| Proteine / <i>Protein</i> | 26 g |
| Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> | 0 |
| Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i> | 0 |
| Grassi / <i>Fat</i> | 32 g |
| Di cui saturi/ <i>Of which saturated</i> | 18 g |
| Di cui monoinsaturi- <i>Of which monoinsaturated</i> | 7,9 g |
| Di cui polinsaturi- <i>Of which polyinsaturated</i> | 1.4 g |
| Sale/ <i>Sale</i> | 4,2 g |
| Colesterolo - <i>Cholesterol</i> | 88 mg |
| Vitamine- <i>Vitamins</i> | |
| Vitamina A - <i>A</i> | 313 mcg |
| Vitamina B2 - <i>Vitamin B2</i> | 0.316 mg |
| Vitamina B12 - <i>Vitamin B12</i> | 3 mcg |
| Vitamina D - <i>Vitamin D</i> | 0.5 mcg |
| Minerali- <i>Minerals</i> | |
| Calcio - <i>Ca</i> | 903 mg |
| Fosforo - <i>P</i> | 583 mg |
| Magnesio - <i>Mg</i> | 49 mg |
| Potassio - <i>K</i> | 123mg |
| Ferro - <i>Fe</i> | 0.77 mg |

| Caratteristiche Microbiologiche <i>Microbiological characteristic</i> | |
|--|---------------------|
| Parametri - <i>Parameter</i> | |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> | Absence in 25 g |
| <i>Salmonella spp</i> | Absence in 25 g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Less than 100 per g |
| <i>Escherichia Coli</i> | Less than 100 per g |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE <i>Chemical characteristics</i> | | |
|---|----------|----------|
| Parametro | Tq | SS |
| Umidità/ <i>moisture</i> | 31± 2 % | / |
| Sostanza secca/ <i>dry matter</i> | 69± 2 % | / |
| Proteine/ <i>protein</i> | 25 ± 2 % | 36 ± 2 % |
| Grassi/ <i>fat</i> | 34± 2 % | 49 ± 2 % |
| Cloruri di sodio / <i>salt</i> | 4 ± 1 % | 6 ± 1 % |



SARDAFORME di Mula G. & C. s.n.c. Vendita all'ingrosso e al dettaglio formaggi e ricotte

Servizio di confezionamento per conto terzi

Production, packaging, export cheese and dairy products

Loc. Iriai Lotto 3 • 08022 Dorgali (Nu) • Italy Tel/ Fax +39 0784 94413 WWW.SARDAFORME.COM E-mail: info@sardaforme.com