

PECORINO ROMANO DOP ¼ / Pecorino Romano P.D.O. Cheese ¼

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: 6 mesi / 6 months*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage condition

Conservare in frigo a + 2° C / +4° C / *Keep refrigerated between + 2°C and + 4°C*

TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ PRODUCTION TECHNOLOGY

Coagulazione, salatura, stagionatura, porzionatura, confezionamento / *Coagulation, salting, aging, portioning, 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 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

Da tavola: 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: +2°C and +4°C*
- porzionato / *portioned; +2°C and +4°C*

Conservazione una volta aperto: *opened package*
 4 °C per 15 giorni / *<4 °C for 15 days*

DATI LOGISTICI / LOGISTIC INFORMATION	
Formato / <i>Size</i>	Porzionato 1/4 / <i>Portioned 1/4</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	570.2
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 5,5
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>	4 pezzi (una forma) / 4 portions (one wheel)
Peso Imballo / <i>carton weight</i>	Kg 23
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
Sodio- <i>Sodium</i>	1520 mg
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>	Assente - Absence in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente - Absence in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 per g
<i>Escherichia Coli</i>	< 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 %	/



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