

Codice:

58890

Descrizione:

PECORINO GRATTUGIATO ROMANO DOP GR 500



DENOMINAZIONE DI VENDITA

PECORINO GRATTUGGIATO ROMANO DOP GR.500

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Pecorino Romano DOP Grattugiato

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

INGREDIENTI

Latte di pecora(95,195%),sale(4,8%),caglio d'agnello(0,004%)
Fermenti lattici(0,001%)

ALLERGENI

Contiene: latte e prodotti derivati

Naturalmente privo di lattosio e glutine

TRATTAMENTO TERMICO

Come indicato nel disciplinare del Consorzio del Pecorino Romano DOP, il latte può subire un trattamento termico di termizzazione alla temperatura massima di 68°C per non più di 15 secondi.

Il caseificio deve impiegare un apparato per la registrazione quotidiana, in continuo, dei cicli di trattamento termico applicati al latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 32 +/- 5%

Grassi: 32 +/- 20%

Grassi s/s: > 36 %

Proteine: > 24 +/- 20%

Calcio: 903 mg/100 g (+45% -35%)

Fosforo: 583 mg/100 g (+45% -35%)

Sodio cloruro: 4,8 +/- 20%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli: <= 10 ufc/g

Salmonella spp: assente in 25 g

L.monocytogenes: assente in 25 g

Stafilococchi coag +: <= 100 ufc/g

Muffe: <= 100 ufc/g

Lieviti: <= 10.000 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: regolare tipico grattugiato, il grattugiato deve presentarsi uniforme. Non devono essere presenti scaglie o grumi formati dall'agglomerazione di prodotto a causa di un anomalo assorbimento dell'acqua.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Eventuali piccoli aggregati di grattugiato devono sgretolarsi facilmente al tatto
Colore: variabile dal bianco paglierino più o meno intenso.
in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
Sapore: piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione. Devono risultare assenti sapori anomali o estranei
Odore: gradevole, tipico di un prodotto fresco, ben conservato. Sono assenti odori anomali ed estranei quali crosta, muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 1662 kJ - 401 kcal

Grassi: 33,00 g

- di cui saturi: 24,00 g

Carboidrati: 0,00 g

- di cui zuccheri: 0,00 g

Fibra: 0,00 g

Proteine: 26,00 g

Sale: 4,80 g

OGM

Gli ingredienti utilizzati per la produzione di pecorino Romano non derivano da Organismi Geneticamente Modificati

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto e la materia prima non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti

MODALITÀ DI UTILIZZO

Consumare tal quale o per arricchire preparazioni

STAGIONATURA

Minimo 5 mesi

CONSERVAZIONE

Max 8°C

CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA

Una volta aperta la confezione conservare refrigerato e consumare entro 7 giorni

TMC (DURABILITÀ)

90 giorni

IMBALLO PRIMARIO

Busta in ATM

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

0,500 kg

PESO LORDO SINGOLO PEZZO

0,515 kg

PESO NETTO PALLET

150 kg

PESO LORDO CARTONE

1,731 kg

PESO LORDO PALLET

173,100 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 3

CARTONI PER PALLET

n. 200

CARTONI PER STRATO

n. 10

N°STRATI PER PALLET

n. 20

ALTRE CARATTERISTICHE

Presenza di caglio animale (agnello)

MARCHIO

Colla

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

IT X2M8D CE

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

8010883002000

CODICE A BARRE CARTONE

18010883002007

NOMENCLATURA COMBINATA

04062000

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Via S. Michele Campagna, 24 - 43036 Fidenza (PR)

DATA REVISIONE FORNITORE	11/09/2024
INTEGRAZIONI	13/03/2025 - 09/05/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	26/09/2024