

|                                                                                 |                                                                                          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | <b>Scheda Tecnica Prodotto</b><br>CT.PECORINO ROMANO DOP 1/4 CONF.                       | Pagina 1/2 |
|                                                                                 | Redatto da Ufficio Qualità<br>Revisione 0                      Data Revisione 23/04/2021 |            |

### Caratteristiche Generali

|                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| Revisione                                    | 0                                |
| Codice Articolo                              | 14C344CONF                       |
| Paese di Mungitura                           | Italia                           |
| Paese di Condizionamento o di Trasformazione | Italia                           |
| Descrizione Prodotto                         | CT.PECORINO ROMANO DOP 1/4 CONF. |
| Tipologia Prodotto                           | PECORINO ITALIANO                |
| Stagionatura Media                           | 6-7 M                            |

### Descrizione

|                                  |                                                               |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Generalità                       | formaggio di latte di pecora, a pasta dura, a pasta cotta     |
| Formato                          | 1/4 di forma, sottovuoto                                      |
| Crosta                           | bianca, sottile                                               |
| Pasta                            | compatta, dura, leggermente occhiata                          |
| Colore                           | bianco leggermente paglierino                                 |
| Sapore Aroma Odore               | sapore, sapido, aroma, caratteristico, deciso, intenso, pieno |
| Peso Medio Unità di Vendita (Kg) | 25                                                            |

### Dati Generali

|                                   |                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------|
| Tenore Acqua Massima in peso %    | 33                                       |
| Tenore Materia Grassa sul secco % | 45                                       |
| Ingredienti                       | LATTE di pecora, sale, caglio di agnello |
| Allergeni                         | Latte                                    |

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Valore energetico (KJ/Kcal) | 1630/392 |
| Grassi                      | 32       |
| Di cui Saturi               | 18       |
| Carboidrati                 | 0        |
| Di cui Zuccheri             | 0        |
| Proteine                    | 26       |
| Sale                        | 4.5      |

### Dati Conservazione

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Conservazione (°C)               | 5 +/-3°C |
| Conservabilità (gg)              | 150      |
| Vita Residua al Ricevimento (gg) | 90       |

### Imballaggio

|                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Imballo Primario           | Sacco in materiale poliaccoppiato |
| Imballo Secondario         | cartone                           |
| Lunghezza (cm)             | 33                                |
| Larghezza (cm)             | 33                                |
| Altezza (cm)               | 34                                |
| Pezzi per Unità di Vendita | 4                                 |
| Tara (Kg)                  | 0,49                              |
| Barcode Articolo           | 2420890000000                     |

|                                                                                 |                                                                            |  |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|------------|
|  | <b>Scheda Tecnica Prodotto</b><br>CT.PECORINO ROMANO DOP 1/4 CONF.         |  | Pagina 2/2 |
|                                                                                 | Redatto da Ufficio Qualità<br><br>Revisione 0<br>Data Revisione 23/04/2021 |  |            |
| Barcode Confezione<br><b>2420890000000</b>                                      |                                                                            |  |            |

| <b>Descrizione Pallets</b> |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Pezzi per Contenitore      | <b>32</b>            |
| Strati per Pallet          | <b>4</b>             |
| Cartoni per Strato         | <b>8</b>             |
| Barcode Contenitore        | <b>9800222624206</b> |

| <b>Standard Microbiologici</b>          |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| Coliformi a 30° (ufc/g)                 | <b>1.000</b>   |
| <i>E.coli</i> (ufc/g)                   | <b>100</b>     |
| <i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)        | <b>Assente</b> |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g) | <b>Assente</b> |
| <i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)       | <b>100</b>     |
| Lieviti                                 | <b>10.000</b>  |
| Muffe                                   | <b>1.000</b>   |