



IT 20/053 CE

FORMAGGIO
PECORINO ROMANO D.O.P.

REV. 13
01/08/2018

Descrizione:

Il Pecorino Romano D.O.P. riconosciuto come formaggio d'eccellenza, è uno dei più antichi pecorini italiani. È un formaggio a pasta dura, dalla stagionatura minima di 5 mesi. La salatura a secco e il periodo di maturazione conferiscono al formaggio un sapore intenso e salato. Ottimo per condire paste e risotti, è impiegato nella creazione delle ricette tradizionali più famose come la pasta cacio e pepe e la carbonara. Vino consigliato: Vermentino di Gallura.

Description:

Pecorino Romano is a hard cheese, cooked, made with fresh whole sheep's milk, derived exclusively from farms in the area of production in Sardinia and Lazio. The weight of the rounds can vary between 20 and 35 kg and the taste is aromatic, lightly spicy and tangy in the table cheese, intensely spicy in the grated cheese.
Suggested wine: Vermentino di Gallura.



Denominazione legale – Legal name	Formaggio Pecorino Pecorino Romano D.O.P.
Denominazione commerciale – Trade name	Pecorino Romano D.O.P.
Linea del prodotto – Product line	Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia– Hard sheep's milk cheese
Paese di origine delle materie prime – Country of origin	ITALIA – SARDEGNA / ITALY – SARDINIA
Stagionatura - Seasoning	Minimo 150 giorni – Minimum 150 days

INFORMAZIONI PRODOTTO – PRODUCT INFORMATION

Ingredienti - Ingredients:	LATTE di pecora intero termizzato, sale, caglio in pasta di agnello – <i>Whole sheep's milk, salt, lamb rennet</i>
Trattamenti in crosta - Treatments:	Conservante E172 (quando di colorazione nera) – Preservatives E172 (the black one);
Allergeni – Allergens:	Latte - Milk
Additivi - Additives:	Assenti - Absent
OGM - GMO:	Assenti - Absent
Radiazioni ionizzanti – Ionizing radiation:	Assenti - Absent

CODICE - CODE	ROMANO SV	ROMANO 1/2	ROMANO ¼	ROMANO 1/8	ROMANO 1 KG	ROMANO 500 GR
Formati Disponibili- Available Formats	Forma Intera Sv Whole Wheel Vacuum-Packed	½ Sv ½ Vacuum- Packed	¼ Sv ¼ Vacuum- Packed	1/8 Sv 1/8 Vacuum- Packed	Peso Fisso Fixed weight	Peso Fisso Fixed weight
EAN	(2) 203510	(2) 203510	(2) 203510	(2) 203510	(2) 203510	(2) 203510
Peso (medio) Weight (average)	28,000 Kg	14,000 Kg	7,000 Kg	3,500 Kg	1,000 Kg	300 gr

Prodotto alimentare non deteriorabile in base all'art. 62 della legge 27/2012
Non-perishable food - art. 62 – law 27/2012

Destinazione d'uso: prodotto indicato per tutte le categorie di consumatori e idoneo al consumo giornaliero alimentare, ad esclusione degli individui intolleranti al lattosio e allergici al latte
Intended use: product fits for daily human consumption (except for those individuals who are lactose intolerant)



IT 20/053 CE

**FORMAGGIO
PECORINO ROMANO D.O.P.**

REV. 13
01/08/2018

CARATTERISTICHE GENERALI – GENERAL CHARACTERISTICS

Forma – Shape:	Cilindrica a facce piane e scalzo dritto - <i>Cylindrical shape with a straight sides and flat places</i>
Crosta – Rind:	Bianco avorio (o nera su richiesta); Liscia – <i>White or pale yellow; Smooth</i>
Occhiatura – Holes:	Assente– <i>Absent</i>
Pasta – Texture:	Bianco o leggermente giallo paglierino - <i>White or pale yellow</i>
Odore e aroma – Flavour and aroma:	Sapido, piacevolmente salato, piccante con il procedere della stagionatura – <i>Lightly spicy and salty</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI – NUTRITIVE VALUES

Valore energetico – <i>Energy value</i>	Per 100 gr di prodotto – <i>Per 100 g of product</i>	% RI*
(Kj)	1663	19,44
(kcal)	393,85	19,69
Parametri - <i>Parametres</i>	g per 100 gr – g for 100 g	% RI*
Grassi totali - <i>Fat</i>	32,25	46,07
di cui grassi saturi – <i>of which saturated</i>	18	90
Carboidrati totali - <i>Carbohydrates</i>	0	0
di cui zuccheri – <i>of which sugars</i>	0	0
Proteine - <i>Protein</i>	25,90	51,80
Sale - <i>Salt</i>	5	83,33

* RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2000 kcal) Vedi Allegato XIII Reg. UE 1169 – 2011 *

* RI = Reference intake of an average adult (8.400 kJ / 2000 kcal) See the attached XIII Reg. UE 1169 - 2011.

STANDARD MICROBIOLOGI - MICROBIOLOGICAL STANDARDS

TIPOLOGIA - <i>TYPE</i>	m - q	UNITÀ - <i>UNIT</i>
E. Coli	<10	ufc/g – cfu/g
Stafilococco Aureo (coag. +) - <i>MRSA (coag.+)</i>	<10	ufc/g – cfu/g
Enterobatteriaceae	<10	ufc/g – cfu/g
Listeria spp. e Monocytogenes	Assente – none in 25	g
Salmonella spp.	Assente - none in 25	g
Lieviti e Muffe – <i>yeasts and moulds</i>	<1000	ufc/g – cfu/g
Bacillus cereus (presunto – <i>supposed</i>)	<500	ufc/g – cfu/g

RESIDUI - *RESIDUE*

TIPOLOGIA – <i>TYPE</i>	Unità - <i>Unit</i>
AFLATOSSINE NEL LATTE – <i>AFLATOXIN ON THE MILK</i>	<0,05 µg/Kg
RESIDUI PESTICIDI – <i>RESIDUE OF PESTICIDE</i>	Conforme al Reg. CE 1881/2006 - <i>In accordance with the Regulation CE 1881/2006</i>



IT 20/053 CE

**FORMAGGIO
PECORINO ROMANO D.O.P.**

REV. 13
01/08/2018

INFORMAZIONI LOGISTICA – LOGISTIC INFORMATION

Codice - Code	Imballo - Size (Cm)	Tipo Imballo – Packaging	Pezzi X Imballo Pcs per package	Strati X Epal Layers per Epal	Imballi X Strato Cartons per layer	Imballi X Epal – Cartons per Epal
ROMANO DOP SV	36x35x32	CT CHIUSO CLOSED BOX	1	5	6	30
ROMANO DOP ½	36x35x32	CT CHIUSO CLOSED BOX	2	5	6	30
ROMANO DOP 1/4	47x24x17	CT CHIUSO CLOSED BOX	2	5	10	50
ROMANO DOP 1/8	36x35x32	CT CHIUSO CLOSED BOX	8	5	6	30
1 Kg	47x24x17	CT CHIUSO CLOSED BOX	12	6	10	60
300 gr	38x21x13,5	CT CHIUSO CLOSED BOX	16	5	10	50
250 gr	38x21x13,5	CT CHIUSO CLOSED BOX	20	5	10	50

Identificazione lotto –Lot Identification:

ALGORITMO CON IL SEGUENTE SCHEMA – IT'S AN ALGORITHM WITH THE FOLLOWING SCHEME:

XXX/Y

DOVE XXX INDICA IL GIORNO DI PRODUZIONE PROGRESSIVO DELLA CAMPAGNA CASEARIA E Y INDICA LA LETTERA DELL'ANNO – WHERE XXX IDENTIFIES THE DAY OF PRODUCTION AND Y IDENTIFIES THE YEAR OF PRODUCTION.

INFORMAZIONI STOCCAGGIO – INFORMATION STORAGE

TIPOLOGIA - TYPE	TEMPERATURA - Temperature		SHELF-LIFE
	Nel Trasporto Transport	Nel Deposito Finale Final storage facility	
SOTTOVUOTO – VACUUM-PACKED	0° C ÷ + 4° C	0° C ÷ + 4° C	120 giorni - days

Per i prodotti sottovuoto: TMC per porzionati 10 giorni dopo l'apertura della confezione; DMD vacuum packed: 10 days after opening.

Nel caso in cui non sia rispettata tale temperatura, il prodotto può essere soggetto ad alcune microfessurizzazioni. In tale ipotesi è possibile che le confezioni presentino delle muffe, qualora sia imputabile a responsabilità del fornitore si provvederà alla sostituzione del prodotto difettoso.

Modalità d'uso: dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in ambiente fresco, avvolto con pellicola protettiva. La presenza di muffe esterne, eliminabili mediante taglio, non pregiudica la qualità finale del formaggio.

With higher temperature the product could present cracks in the rind, so it is possible to see mould. In case the presence of mould is attributable to the supplier the product will be replaced.

Conditions of use: after the opening of the package, it suggests to wrap the product and store it in the refrigerator. The presence of external mould, that can be cut off, doesn't compromise the final quality of the cheese.



IT 20/053 CE

**FORMAGGIO
PECORINO ROMANO D.O.P.**

REV. 13
01/08/2018

Informazioni Azienda – Corporate Information

Responsabile Laboratorio – Laboratory Manager FILIPPO LARGIU

Responsabile Vendite - Sale Manager SALVATORE GUISO

Sicurezza Alimentare – Food Safety

L'azienda ha implementato un adeguato Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che prevede l'utilizzo, dei Programmi di Prerequisiti e del sistema HACCP, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e di tutta la normativa cogente sulla sicurezza Alimentare. - *The company implemented a proper case-management System for Food Security that requires the use, of prerequisite plans and of the HACCP, system in accordance with Regulation (EC) n. 852/2004 and 853/2004 and of the whole binding legislation on Food Safety.*

Certificazioni - Certifications

L'azienda possiede le seguenti certificazioni riconosciute a livello internazionale – *The company obtains the following certifications:*

- Certificazione dello Standard **BRC** ed. 7;
- Certificazione **IFS** versione 6.1, dell'ente di certificazione DNV (Det Norske Veritas).



BRC - Global Standard for food safety

GRADE A



IFS - International Food Standard

HIGHER LEVEL