

		SCHEDA PRODOTTO			MH-S						
Elaborato da:		Verificato da:		Approvato da:		Edizione		N°		F37	
R.G.Q.		D.O. R.G.Q.		A.M.D.		Ed.7 del 04/09/24		Pagina:		1 di 1	
Denominazione prodotto:				Pecorino Romano D.O.P.							
Codice prodotto:				25030FF		25030P4		25030P8			
Origine del latte:				Italia							
Zona di produzione:				Sardegna							
Caratteristiche:				Formaggio ovino a pasta semidura o dura							
Ingredienti:				Latte di pecora termizzato, sale, caglio di agnello.							
Allergeni				Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)							
OGM o prodotti contenenti OGM				No OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)							
Stagionatura:		giorni:		5 mesi da tavola, 8 mesi da grattugia.							
Pezzatura:		Peso		Kg		25,000 - 27,000		6,250 - 6,750		3,125 - 3,375	
Forma:				Cilindrica, a facce piane, scalzo dritto. Sullo scalzo è impresso il marchio D.O.P.							
Descrizione:				 Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola, sapido e piccante per quello stagionato. La pasta è compatta, bianca o leggermente paglierina.							
Destinazione d'uso:				Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti							
Modalità di raccolta differenziata:				Involucro		Etichette		Cartone			
				7		C/PAP 81		PAP 20			
				Raccolta plastica		Raccolta carta		Raccolta carta			
Verificare le disposizioni del proprio comune per lo smaltimento											
Codice EAN pezzo				2839950		2603189		2228466			
Codice EAN cartone				98009221002553		98009221002652		98009221002560			
Shelf Life Vita residua		giorni:		240							
T.M.C. Vita del prodotto		giorni:		245							
Temperatura di conservazione e di trasporto °C:				4 - 6							
Tipo di confezione/involucro:				Sottovuoto							
Pezzi per confezione:		n°:		1		1		1			
Tipo imballo:				■ Cartone		■ Cartone		■ Cartone			
Dim. imballo standard (LxPxH)		cm:		34x34x30		34x34x30		34x34x30			
Pezzi per imballo		n°:		1		4		8			
Ct. per strato		n°:		6		6		6			
Strati per pallet		n°:		4		4		4			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				Conforme ai limiti di cui al REG.CE 2073:2005 e successive integrazioni.							
ALTRE INFORMAZIONI				Limiti di metalli pesanti, Diossine, PCB, come da REG.(UE) 2023/915. Il prodotto non subisce trattamenti ionizzanti.							
Valori medi per 100 g											
CARATTERISTICHE CHIMICHE						VALORI NUTRIZIONALI					
Umidità:		31,00		g /100 g		Energia		1804 - 431		KJ - Kcal	
Grasso:		36,50		g /100 g		Grassi		36,50		g /100 g	
Materia Secca:		69,00		g /100 g		di cui acidi grassi saturi		24,00		g /100 g	
Grasso sul secco:		52,90		g /100 g		Carboidrati		0,12		g /100 g	
Cloruri (NaCl):		3,82		g /100 g		di cui zuccheri		0,05		g /100 g	
						Proteine		25,50		g /100 g	
						Sale		3,82		g /100 g	
Consumatori destinatari				Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti							

I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda.