



Scheda Tecnica Prodotto

CT.PECORINO ROMANO DOP GRATT. 1
KG X 5PZ

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 28/04/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	2
Codice Articolo	14C345Z
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.PECORINO ROMANO DOP GRATT. 1 KG X 5PZ
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Media	> 5 M

Descrizione

Generalità	formaggio Pecorino Romano DOP grattugiato con granulosità tipica
Formato	buste, da 1 kg, confezionato in ATM
Crosta	assente
Pasta	aspetto omogeneo e non polverulento
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	sapore, sapido, aroma, caratteristico, deciso, intenso, pieno
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	33
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
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)	85
Vita Residua al Ricevimento (gg)	40

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	5
Tara (Kg)	0,45
Barcode Articolo	8002226006066



Scheda Tecnica Prodotto

Pagina 2/2

CT.PECORINO ROMANO DOP GRATT. 1
KG X 5PZ

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 28/04/2020

Barcode Confezione

8002226006073

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222623410

Standard Microbiologici

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