

SCHEDA TECNICA: PECORINO ROMANO DOP



Denominazione commerciale	Pecorino Romano DOP																																			
Denominazione legale	Pecorino Romano DOP Formaggio di Pecora																																			
Ingredienti	<p>LATTE DI PECORA termizzato (99%), sale (n.q. salato per via umida), caglio (<1%), Origine del latte: ITALIA Additivi: nessun additivo aggiunto Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Nello Stabilimento di produzione non sono presenti altre sostanze tra quelle comprese nell'elenco allergeni. Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito Glutine: assente nelle materie prime e nel prodotto finito Origine del latte: ITALIA – 100% latte sardo</p>																																			
Stagionatura	Minimo 5 mesi																																			
Caratteristiche organolettiche	Formaggio a pasta dura, dal sapore lievemente piccante intenso e gradevole. Crosta edibile, liscia di colore paglierino, pasta bianca, dura e compatta.																																			
Dimensioni forme intere	Forma cilindrica Ø: 28-32 cm H: 30-33 cm		Peso medio: 24 (normale) 32 (gigante)																																	
Shelf life	240 giorni dal confezionamento	Scadenza residua alla consegna: min 90%																																		
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 0°C e 8°C , con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 14°C																																			
Modalità di conservazione	Conservare a +4/+6 °C																																			
Parametri analitici	Caratteristiche chimiche (range su 100g)	Caratteristiche microbiologiche																																		
	Umidità	% 33-35	Carica microbica totale Ufc/g < 500.000																																	
	Residuo secco	% 64-70	Coliformi totali Ufc/g < 1000																																	
	Grassi	% 30-34	E. coli Ufc/g < 10																																	
	Grasso/secco	% 44-55	Muffe Ufc/g < 100																																	
	Umidità/res.magro	% 44-55	Lieviti Ufc/g < 1000																																	
	Proteine	% 23-27	Stafilococchi coag. + Ufc/g < 10																																	
	Carboidrati	% < 0.1	Salmonella spp. Ufc/25g Assente																																	
	pH	5.0-5.2	Listeria monocytogenes Ufc/25g Assente																																	
	Aw	0.861																																		
	Sale	% 4-7																																		
Valori nutrizionali medi per 100g	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ/100g</td> <td>1626,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>kcal/100g</td> <td>392,0</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>acidi grassi saturi</i></td> <td>g/100g</td> <td>18,2</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>di cui:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <i>zuccheri</i></td> <td>g/100g</td> <td>0,001</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>g/100g</td> <td>2,0</td> </tr> </table>			Energia	kJ/100g	1626,0		kcal/100g	392,0	Grassi	g/100g	32	di cui:			<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	18,2	Carboidrati	g/100g	0,001	di cui:			<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001	Proteine	g/100g	26	Sale	g/100g	5		g/100g	2,0
Energia	kJ/100g	1626,0																																		
	kcal/100g	392,0																																		
Grassi	g/100g	32																																		
di cui:																																				
<i>acidi grassi saturi</i>	g/100g	18,2																																		
Carboidrati	g/100g	0,001																																		
di cui:																																				
<i>zuccheri</i>	g/100g	0,001																																		
Proteine	g/100g	26																																		
Sale	g/100g	5																																		
	g/100g	2,0																																		