

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update
07/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903210
Descrizione	Formaggio a pasta dura, sapore leggermente piccante, intenso e piacevole		
Ingredienti	LATTE ovino intero termizzato, caglio in pasta d'agnello sardo igp, sale, coltura batterica selezionata		
Crosta	Liscia - Non edibile	Peso	22 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	17 x 17 x h 33
Aspetto interno	Compatta, bianca o leggermente giallo paglierino, leggermente occhiata		
Struttura	Dura e compatta		
Sapore e aroma	Intenso aromatico, piccante e fragrante		
Stagionatura	min 150 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	180		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1726 - 412

GRASSI (g)	34,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0
CARBOIDRATI (g)	0,6
di cui zuccheri (g)	0,0

PROTEINE (g)	26,0
SALE (g)	5,0

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	/
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update
07/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	903210
Description	Hard paste cheese, slightly piquant flavour, intense and agreeable		
Ingredients	Whole thermised sheep's milk, Igp Sardinian lamb rennet, salt, selected bacterial culture		
Rind	Smooth - Non edible	Peso	22 kg
Selling unit	Wheel	Size	17 x 17 x h 33
Internal appearance	Compact, white or slightly straw yellow, slightly eyed		
Texture	Hard and firm		
Taste and smell	Intense, aromatic, spicy and fragrant		
Ageing	min 150 days	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	180		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1726 - 412

FAT (g)	34,0
of which saturates (g)	20,0
CARBOHYDRATE (g)	0,6
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	26,0
SALT (g)	5,0

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	/
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update
07/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	903210
Peso unitario- unit weight	22 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 Sottovuoto termoretrato ad alta durata/High-duration shrink-wrapped vacuum pack	Shelf life (giorni-days)	180 gg/days
	2		

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	903204
Peso unitario - unit weight	22 kg	UV per cartone - SU per box (*)	1
Packaging	1 moretrato ad alta durata/High-duration shrink-wrappe	Shelf life (giorni/days)	180 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/4	cod	903205
Peso unitario - unit weight	5,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 moretrato ad alta durata/High-duration shrink-wrappe	Shelf life (giorni-days)	180 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update

11/07/2023

79

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903204	
Descrizione	Formaggio a pasta dura, sapore leggermente piccante, intenso e piacevole				
Ingredienti	LATTE ovino , sale, caglio di agnello, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	22 kg	Dimensioni (cm)	17 x 17 x h 33
Crosta	Liscia - Non edibile				
Aspetto interno	Compatta, bianca o leggermente giallo paglierino, leggermente occhiata				
Struttura	Dura e compatta				
Sapore e aroma	Intenso aromatico, piccante e fragrante				
Stagionatura	min 150 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1633 -394

GRASSI (g)	32,3	PROTEINE (g)	25,9
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	4,2
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	29-37
Residuo secco %	63-71
Grasso ss %	min. 45%
Aw	0,82-0,90
pH	5,1 - 5,5

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update

11/07/2023

79

Category	CHEESE	Cod.	903204
Description	Hard paste cheese, slightly piquant flavour, intense and agreeable		
Ingredients	sheep MILK, salt, lamb rennet, salt		
Format	Wheel	Weight (kg)	22 kg
		Size (cm)	17 x 17 x h 33
Rind	Smooth - Non edible		
Internal appearance	Compact, white or slightly straw yellow, slightly eyed		
Texture	Hard and firm		
Taste and smell	Intense, aromatic, spicy and fragrant		
Ageing	min 150 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1633 -394

FAT (g)	32,3	PROTEIN (g)	25,9
of which saturates (g)	18,0	SALT (g)	4,2
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	29-37
Dry Matter (%)	63-71
Fat in dry matter (%)	min. 45%
Aw	0,82-0,90
pH	5,1 - 5,5

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PECORINO ROMANO DOP

Ultimo agg./ Last update

11/07/2023

79

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit