Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO GINEPRO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
02/07/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	093351
Descrizione	Pecorino stagionato e successivamente posto sotto bacche di ginepro, seguendo un'antica tradizione, affinchè prenda l'aroma di tale frutto		
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza		
Crosta	Trattata con olio di colza e con aggiunta di bacce di ginepro - Non edibil	Peso	1,5 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 5
Aspetto interno	Pasta di colore bianco		
Struttura	Compatta		
Sapore e aroma	Delicato con intensa nota aromatica dovuta alle bacche di ginepro		
Stagionatura	min 70 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Shelf-life (gg)	150		
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): 1640 - 396

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0	SALE (g)	1,8
CARBOIDRATI (g)	0,3		
di cui zuccheri (g)	0,3		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	55
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

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

Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO GINEPRO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
02/07/2019

Category	CHEESE	Cod.	093351

Description	Aged sheep's cheese placed under juniper berries, following an ancient tradition, so that it takes the aroma of this fruit
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, salt, rennet, ferments. Surface treated with rapeseed oil

Rind	Treated with rapeseed oil and with the addition of juniper berries - Non edib	Peso	1,5 kg
Selling unit	Wheel	Size	18 x 18 x h 5

Internal appearance	White colored paste
Texture	Firm
Taste and smell	Delicate with an intense aromatic note due to juniper berries

Ageing	min 70 days	Storage Temperature	max + 10°C
Shelf-life	150		

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): 1640 - 396

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	24,0
of which satures (g)	24,0	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,3		
of which sugars(g)	0,3		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	55
Aw	/
pH	/

Microbiological Characteristics

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

PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO GINEPRO ROGNONI

Ultimo agg./ Last update
02/07/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description		cod	093351
Peso unitario- unit wheight	1,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni-days)	
Packaging 2			

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

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

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

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