

**PECORINO ROMANO DOP DEROMA**

Ultimo agg./ Last update

30/03/2022

333

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903203
Descrizione	Formaggio a pasta dura DOP prodotto con latte ovino nazionale dal tipico sapore piccante. Il Pecorino Romano è uno dei formaggi più antichi Italiani e in questo caso è prodotto proprio in provincia di Roma				
Ingredienti	LATTE ovino termizzato , sale, caglio. Trattato in superficie con colorante: E172				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	30 ca	Dimensioni (cm)	Ø 30 x h 30
Crosta	Liscia, scura - Non edibile				
Aspetto interno	pasta dal bianco al giallo paglierino chiaro, leggermente occhiata				
Struttura	Dura e compatta				
Sapore e aroma	Intenso aromatico, piccante e fragrante				
Stagionatura	min 5 mesi	Temperatura di conservazione		max + 8°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)

1693 - 408

GRASSI (g)	33,9	PROTEINE (g)	25,6
di cui ac. grassi saturi (g)	21,9	SALE (g)	5,1
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	34
Residuo secco %	66
Grasso ss %	51
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 DEROMA**

Ultimo agg./ Last update

30/03/2022

333

Category	CHEESE	Cod.	903203
Description	Hard cheese DOP produced with national sheep's milk with a typical spicy flavor. Pecorino Romano is one of the oldest Italian cheeses and in this case it is produced real in the province of Rome		
Ingredients	Thermized sheep MILK, salt, rennet. Surface treated with dye: E172		
Format	Wheel	Wheight (kg)	30 ca
		Size (cm)	Ø 30 x h 30
Rind	Smooth, black - Non edible		
Internal appearance	paste from white to pale straw yellow, slightly eyed		
Texture	Hard and firm		
Taste and smell	Intense, aromatic, spicy and fragrant		
Ageing	min 5 months	Storage Temperature	max + 8°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)

1693 - 408

FAT (g)	33,9	PROTEIN (g)	25,6
of which satures (g)	21,9	SALT (g)	5,1
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	34
Dry Matter (%)	66
Fat in dry matter (%)	51
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 ROMANO DOP DEROMA**

Ultimo agg./ Last update

30/03/2022

333

**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="150"/>
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="150"/>
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="150"/>
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"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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