



Scheda Tecnica Prodotto	Pagina 1/2
CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X 5PZ	
Redatto da Ufficio Qualità	
Revisione 1	Data Revisione 15/02/2022

Caratteristiche Generali

Revisione	1
Codice Articolo	14C348ZARP
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X 5PZ
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Media	> 8 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	8002226007087



Scheda Tecnica Prodotto

CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X
5PZ

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1

Data Revisione 15/02/2022

Barcode Confezione

8002226007094

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	48
Strati per Pallet	6
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222624208

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