

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. Prod.	14C345DO

Denominazione commerciale:	Pecorino Romano DOP 3 kg Sottovuoto
Tipologia di prodotto:	Pecorino
Stagionatura minima:	> 5 Mesi
Origine del latte	Italia

DESCRIZIONE:	Generalità: formaggio di latte di pecora a pasta dura e cotta Formato: Sacchetti sottovuoto a peso variabile da 3 kg Crosta: asciutta, dura, cappata di nero, non edibile Pasta: dura, con occhiatura tipica Colore: bianco o paglierino Sapore, aroma, odore: sapido, delicato, saporito Peso medio cartone: 24 kg
---------------------	---

TENORE D'ACQUA:	Massimo in peso del prodotto: 37
TENORE DI MATERIE GRASSE	Minimo nella sostanza secca: 45
INGREDIENTI:	LATTE di pecora termizzato, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
ALLERGENI	LATTE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
	<i>g/100 g di prodotto</i>
VALORE ENERGETICO KJ	1643
VALORE ENERGETICO Kcal	396
GRASSI:	32
di cui saturi:	20
CARBOIDRATI:	0
di cui zuccheri	0
PROTEINE:	27
SALE:	3.5

CONSERVAZIONE (°C):	5±3 °C
CONSERVABILITA':	180
SHELF LIFE AL CLIENTE	90

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Coliformi totali:	/1g
E. Coli: < 100	/1g
Salmonella spp.: assente	/25g
Listeria MONOCYTOGENES: assente	/25g
Stafilococco Aureo: <100	/1g
Lieviti: <1.000.000	/1g
Muffe: <10.000	/1g
IMBALLAGGIO:	Primario: Film plastico accoppiato Secondario: cartone Dimensione cartone: 40 X 21 X 30 cm Pezzi per cartone: 8 Tara totale imballaggio: 0,8 KG
PALLETS:	Composizione: cart x piano X piani = 6 X 5 = 30
EAN pezzo:	287093800000
EAN cartone:	92870938753108