



Titolo del documento:

**Scheda tecnica del
Pecorino Romano DOP
Grattugiato**

Sigla del documento: STH.16

Data di revisione: 01/06/22

Nr. di revisione: 1

Pagina 1 di 2

SCHEMA TECNICA DEL PECORINO ROMANO GRATTUGIATO
GRATED PECORINO ROMANO TECHNICAL SHEET

| | |
|--|--|
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO : Formaggio ottenuto a partire dalla grattugia di forme di Pecorino Romano. Il formaggio è ottenuto da latte di pecora, con stagionatura di almeno 8 mesi. Formaggio DOP. | PRODUCT DESCRIPTION : <i>Cheese obtained from DOP cheese grating, produced with sheep's milk, 8 months seasoned minimum.</i> |
| INGREDIENTI : Latte (di pecora), sale, caglio di agnello, fermenti lattici. | INGREDIENTS : <i>Sheep's milk, salt, lamb's rennet, bacterial cultures.</i> |
| SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO : Le forme di Pecorino Romano, una volta giunte al corretto grado di maturazione, vengono grattugiate ed immediatamente confezionate in atmosfera protettiva. | PRODUCTION STANDARDS : <i>Pecorino Romano wheels, once reached the correct seasoning degree, are grated and immediately packed in protective atmosphere.</i> |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS Materia grassa SS / <i>Fat on dry matter</i> 36 % Min. Sale / <i>Salt</i> 4.8 +/- 1% | CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g) NUTRITIONAL VALUES (average values per 100 g) Valore energetico / <i>Energy</i> 1662 kJ/100 g - 401 kcal/100 g Grassi / <i>Fat</i> 33 g Di cui acidi grassi saturi / / <i>Of which saturated</i> 24 g Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> 0 g Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> 0 g Proteine / <i>Proteins</i> 26 g Sale / <i>Salt</i> 4,7 g (dati forniti dal Consorzio Tutela Pecorino Romano) |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS E. coli < 100 UFC/g <i>CFU/g</i> Staphylococcus aureus < 100 UFC/g <i>CFU/g</i> Salmonella Assenti in 25 g <i>Absence in 25 g</i> Listeria monocytogenes Assenti in 25 g <i>Absence in 25 g</i> | Bollo sanitario sito di confezionamento / Packing site health number: IT 08 621 CE |



Titolo del documento:

**Scheda tecnica del
Pecorino Romano DOP
Grattugiato**

Sigla del documento: STH.16
Data di revisione: 01/06/22
Nr. di revisione: 1

Pagina 2 di 2

| | |
|---|---|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Aspetto tipico del prodotto grattugiato. Sapore aromatico e lievemente piccante, di diversa intensità in funzione del grado di stagionatura. Colore della pasta da bianco a giallo paglierino | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS <i>Typical aspect of grated cheese. Typically flavoured taste and slightly pungent, different depending on the seasoning grade. Cheese paste colour from white to straw yellow.</i> |
| CONFEZIONI: formati differenti di confezioni a peso fisso: buste di materiale plastico costituite da film barriera multistrato. Tutti i formati sono confezionati in atmosfera protettiva. | PACKAGING: <i>Different formats of fixed weight plastic bags, made with multilayer barrier films, all packed in protective atmosphere.</i> |
| SHELF-LIFE: 90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione. | SHELF-LIFE: <i>90 days from packing date at the proper storage temperature.</i> |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO: Temperatura da 4° a 8°C. | STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS: <i>from 4°C to 8°C.</i> |
| OGM: Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003, ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003). | GMO: <i>The cheese is not made and it doesn't contain any GMO organism as prescribed by the European Law CE Regulation n. 1829/2003; besides, it complies with the European Community laws concerning traceability and labelling of GMO food stuff (CE Regulation 1830/2003).</i> |
| ALLERGENI Il prodotto appartiene alle categorie: Latte (di pecora) e prodotti a base di latte | ALLERGY ADVICE <i>The product belongs to the following group: Sheep's milk and its derivatives</i> |
| CODICE E DESCRIZIONE REFERENZA 00000841-PECORINO ROMANO GRATTUGIATO 03101061-PECORINO GRATTUGIATO 70G 03101063-PECORINO GRATTUGIATO 70G*12 00026066-PECORINO GRATTUGIATO 5KGX2 00000855- PECORINO ROMANO DOP GRATT 1 KG | CODE AND DESCRIPTION REFERENCE <i>00000841-GRATED PECORINO ROMANO CHEESE 03101061-PECORINO ROMANO GRATED 70G 03101063-PECORINO ROMANO GRATED 70G*12 00026066-PECORINO ROMANO GRATED 5KGX2 00000855- PECORINO ROMANO DOP GRATT 1 KG</i> |