

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (NERO)	REV. 15 01/06/2023
---	--	-----------------------

Certificazione dello Standard: BRC ed. 9 - Grade AA+ IFS version 8 – Higher level	BRC Global Standard for food safety GRADE AA+ IFS International Food Standard HIGHER LEVEL	L'azienda ha implementato un adeguato Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che prevede l'utilizzo, dei Programmi di Prerequisiti e del sistema HACCP, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e di tutta la normativa cogente sulla sicurezza Alimentare
--	---	--

Denominazione legale / di vendita: Formaggio Pecorino Romano DOP

Denominazione commerciale: Formaggio Pecorino Romano DOP

Linea del prodotto:

Formaggio ovino a pasta dura e cotta. Stagionatura minima 150 giorni.

Paese di origine materie prime	ITALIA SARDEGNA
---------------------------------------	--------------------

Lista Ingredienti

Ingrediente
LATTE ovino intero termizzato
sale
caglio di agnello

Trattamenti in Crosta. Il prodotto viene sottoposto a trattamenti di colorazione con colorante E172 (Romano nero)
(CROSTA NON EDIBILE)

Dichiarazioni in Etichetta:

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero Competente - **ITALIA**”

“Autorizzazione Consorzio Tutela Pecorino Romano n° 112/98”

Additivi: Assenti

OGM: Assenti

Radiazioni ionizzanti: Assenti

Proprietà strutturali e sensoriali prodotto

ASPETTO ESTERNO	
Forma	CILINDRICA A FACCE PIANE E SCALZO DIRITTO
Crosta	LISCIA
Colore	BIANCO AVORIO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
ASPETTO DELLA PASTA	
Colore	BIANCO O LEGGERMENTE GIALLO PAGLIERINO
Occhiatura	LEGGERMENTE OCCHIATA

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (NERO)	REV. 15 01/06/2023
--	--	-----------------------

Struttura	COMPATTA
PERCEZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE E TATTILI	
Sapore e sensazioni in bocca	INTENSO E AROMATICO IN QUELLO DA TAVOLA; PICCANTE E FRAGRANTE IN QUELLO DA GRATTUGIA

Informazioni Nutrizionali (valori medi sul tal quale)

VALORE ENERGETICO	Per 100 g di prodotto	% RI
(kJ)	1643	19,56
(kcal)	396	19,80
PARAMETRI	g per 100 g	% RI
Grassi totali	32	45,71
di cui grassi saturi	20	100
Carboidrati totali	< 0,5	0,19
di cui zuccheri	< 0,5	0,55
Proteine	27	54,00
Sale	3,5	58,33

* RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2000 kcal) Vedi Allegato XIII Reg. UE 1169 - 2011.

Standard Microbiologici

TIPOLOGIA	valore	Unità
E. Coli	≤100	ufc/g
Stafilococco Aureo (coag. +)	≤100	ufc/g
Enterobatteriaceae	≤1000	ufc/g
Listeria spp. e Monocytogenes	assente in 25	g
Salmonella spp.	assente in 25	g
Lieviti	≤10 ⁶	ufc/g
Muffe	≤10 ⁴	ufc/g
Bacillus cereus presunto	≤500	ufc/g

Standard Chimico – Fisici

TIPO DI ANALISI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	29-37
pH		5,1 – 5,5
Aw		0,82 – 0,90

Residui

TIPOLOGIA	
Aflatossine nel latte	<0,05 µg/Kg
Residui pesticidi	Conforme al Reg. UE 915/2023

Prodotto alimentare non deteriorabile in base all'art. 62 della legge 27/2012

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (NERO)	REV. 15 01/06/2023
---	--	-----------------------

Contenuto Allergeni

Lista Allergeni	Presente nel prodotto fornito
Cereali contenenti glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
LATTE e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI
Frutta a guscio	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Stoccaggio del formaggio sottovuoto

Confezione	T° nel trasporto	T° nel deposito finale
SV - Forma intera	+2° C ÷ +8° C	+2° C ÷ +8° C
SV - Porzionati	+2° C ÷ +8° C	+2° C ÷ +8° C

Vita del prodotto sottovuoto

TIPI DI DURATA	TEMPO DI DURATA (attribuita)
TMC scaffale di vendita alla T +2° C ÷ +8° C	365 giorni (shelf life) confezione integra
TMC in apposite celle alla T 0° C ÷ +10° C	15 giorni dopo apertura confezione sottovuoto porzionati
TMC in apposite celle alla T 0° C ÷ +10° C	60 giorni dopo apertura confezione sottovuoto forma intera

Si raccomanda di rispettare la temperatura di +2° C ÷ +8° C. Nel caso in cui non sia rispettata tale temperatura, il prodotto può essere soggetto ad alcune microfessurizzazioni. In tale ipotesi è possibile che le confezioni presentino delle muffe, qualora sia imputabile al fornitore si provvederà alla sostituzione del prodotto difettoso.

Modalità d'uso dopo l'apertura della confezione: a) i porzionati vanno conservati in ambiente fresco, avvolti con pellicola protettiva. La presenza di croste esterne, eliminabili mediante taglio, non pregiudicano la qualità finale del formaggio; b) la forma intera, integra, può essere ancora stagionata fino ad ulteriori anni due se conservata in ambienti a temperatura + 8° C ÷ + 10° C e UR 80% e oleata in crosta.

SE.PI. FORMAGGI SRL S.S. 131 – Km 76,100 09094 Marrubiu (OR) IT 20/053 CE	PECORINO ROMANO DOP SV (NERO)	REV. 15 01/06/2023
--	--	-----------------------

Destinazione d'uso: prodotto indicato per tutte le categorie di consumatori e idoneo al consumo giornaliero alimentare, ad esclusione degli individui intolleranti al lattosio e allergici al latte

CODICE ARTICOLO	ROM N	ROM N 1/4	ROM N 1/8	ROM N GR. 300
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORM. PECOR. ROMANO SV	FORM. PECOR. ROMANO IN QUARTI SV	FORM. PECOR. ROMANO IN OTTAVI SV	FORM. PECOR. ROMANO 300 gr. SV
PESO (medio)	30 Kg	7,500 Kg	3,750 kg	300 g
DIMENSIONE (medio)	DIAMETRO 30 - 32 cm SCALZO 29 – 30 cm			
CODICE EAN	(2) 203510			

PRODOTTO	IMBALLO		PEZZI PER IMBALLO	STRATI PER EPAL	IMBALLI X STRATO	IMBALLI X EPAL
	DIMENSIONI (CM)	TIPO				
ROM N	38X35X32	CT CHIUSO	1	5	6	30
ROM N 1/4	40X21X30	CT CHIUSO	4	5	6	30
ROM N 1/8	36X35X32	CT CHIUSO	8	5	6	30
ROM N 1 kg	40x24x14	CT CHIUSO	12	4	8	32
ROM N gr. 300	38X21X13,5	CT CHIUSO	20	4	10	40

Identificazione lotto: ALGORITMO CON IL SEGUENTE SCHEMA: XXX/Y DOVE XXX INDICA IL GIORNO DI PRODUZIONE PROGRESSIVO DELLA CAMPAGNA CASEARIA E Y INDICA LA LETTERA DELL'ANNO

Informazioni Generali

Responsabile Laboratorio

LARGIU FILIPPO

Responsabile Vendite

GUIISO SALVATORE