

	SCHEDA ANALITICA PRODOTTO FINITO SA PF 4A	Revisione: 9 - 02/20
	PRODOTTO :	R - 2
	PECORINO ROMANO D.O.P.	Pag. 1 di 1

Famiglia: 030 - Classe merceologica: 110

Ingredienti :	%	Procedimento di produzione																		
Latte di pecora Sale Caglio Se cappato nero - Coloranti in crosta: E 172 Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	94,98 5 0,02	Formaggio a lunga stagionatura a pasta dura ottenuto per coagulazione del latte ovino addizionato di coltura di fermenti lattici e caglio in pasta di agnello. Prodotto secondo il Disciplinare di Produzione del Pecorino Romano (Reg. CEE n°1107 del 12 Giugno 1996).																		
Caratteristiche merceologiche	Valori nutrizionali medi (per 100 g)																			
Tipo di crosta : Tipo di pasta : Colore della pasta : Gusto : Consistenza : Timbratura : Altri trattamenti :	Edibile (se non colorata). Compatta, con rottura a scaglie. Bianco - paglierino. Saporito, piccante. Dura. Timbri del Consorzio del Pecorino Romano sullo scalzo. Eventuale cappatura nera della crosta (E 172). Trattato in crosta con Natamicina (E 235) solo per esportazione in USA.	Energia : Grassi: di cui acidi grassi saturi Carboidrati: di cui zuccheri Fibre : Proteine: Sale: <table style="margin-left: 20px;"> <tr><td>1592</td><td>kJ</td></tr> <tr><td>384</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>32</td><td>g</td></tr> <tr><td>18</td><td>g</td></tr> <tr><td>< 0,5</td><td>g</td></tr> <tr><td>< 0,5</td><td>g</td></tr> <tr><td>0</td><td>g</td></tr> <tr><td>24</td><td>g</td></tr> <tr><td>5</td><td>g</td></tr> </table>	1592	kJ	384	kcal	32	g	18	g	< 0,5	g	< 0,5	g	0	g	24	g	5	g
1592	kJ																			
384	kcal																			
32	g																			
18	g																			
< 0,5	g																			
< 0,5	g																			
0	g																			
24	g																			
5	g																			

Parametri chimici valori di riferimento			Parametri microbiologici valori di riferimento		
H ₂ O	29-33	%	Listeria monocytogenes	Assente	/25 g
Grasso T.Q.	32-38	%	Salmonella spp	Assente	/25 g
Grasso S.S.	48-54	%	E. coli	< 10	ufc/g
Proteine	23-28	%	Stafilococchi coagulasi pos.	< 500	ufc/g
pH	5,4-5,8				
NaCl	4-7	%			
Aw	0,85				

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
---------------------------	---

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf.

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità:
 e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640206

VERIFICATO DA:		APPROVATO A:		DISTRIBUITO A:	
LAB		RGQ		LAB/RGQ - Commerciale	

	SCHEDA COMMERCIALE PRODOTTO FINITO SC PF T740	Revisione: 1 - 05/19
	REFERENZA : PECORINO ROMANO DOP 12 SP.KG 0,250 R.E.A.	R - 2
	Cod. referenza: T740	Pag. 1 di 1

Tipo di formaggio : Scheda analitica n°	PECORINO ROMANO D.O.P. SA PF 4A
--	--

Caratteristiche del prodotto			
Tipo di materiale di confezionamento :	film plastico		
Tipo di confezionamento :	termoformato		
Temperatura di conservazione prodotto:	2 / 8		°C
T.M.C. :	180 gg		
Codice EAN :	8004603103719		
Peso dell'unità di vendita :	Peso fisso :	250	g
	Peso variabile :	-	g
Lunghezza dell'unità di vendita :	22		cm
Larghezza dell'unità di vendita :	10,5		cm
Altezza dell'unità di vendita :	3,5		cm

Caratteristiche della referenza (cartone)			
N° pezzi per cartone :	12		
Codice EAN della referenza :	0 8004603015982		
Lunghezza del cartone :	29,5	cm	(Dimensioni esterne)
Larghezza del cartone :	23	cm	(Dimensioni esterne)
Altezza del cartone :	11,5	cm	(Dimensioni esterne)
Peso del cartone :	165	g	(Valore indicativo)
Peso lordo del cartone :	3,2	kg	(Valore indicativo)
Note :			

Caratteristiche del pallet			Informazioni relative allo smaltimento	
Dimensioni della base :	80 x 120	cm	Materiali impiegati per il confezionamento e relativo peso	
Cartoni per strato :	13	n°	Confezione :	g
Strati per pallet :	15	n°		g
Totale cartoni per pallet :	195	n°	Imballo :	g
Altezza complessiva del pallet :	187,5	cm		g
Peso lordo totale del pallet :	644	kg	Pallettizzazione :	g
Note :				

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità:
e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640206

VERIFICATO DA:	APPROVATO DA:	DISTRIBUITO A:
Resp. Commerciale	RGQ	Commerciale - Qualità