



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
P.Iva 02382590921
TEL 0709819016/28-
FAX 0709819191
e-mail: agroalimentareserra@gmail.com
agroalimentareserra@tiscali.it

SCHEDA TECNICA PECORINO ROMANO DOP



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta dura e compatta, dal sapore lievemente piccante. Pasta bianca tendente al paglierino. Può essere utilizzato per accompagnare piatti ricercati o essere gustato a fine pasto.	
INGREDIENTI	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti naturali	
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio. Non vi sono rischi di cross-contamination con altri allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n.1169/2011	
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto	
TRATTAMENTI IN CROSTA	Nessuno	
OGM	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
IONIZZAZIONE	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio .	
UTILIZZO GASTRONOMICO	Formaggio da tavola, adatto al consumo tal quale, dopo 5 mesi di stagionatura, o da grattugia dopo 8 mesi, quale ingrediente complementare (grattugiato o a scaglie) ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.	
STAGIONATURA	≥ 5 mesi da tavola, ≥ 8 mesi da tavola e da grattugia, come previsto dal Disciplinare di Produzione del Pecorino Romano D.O.P.	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 25 kg Dimensioni: altezza 30 cm - diametro 28 cm	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasporto a 4/6 °C	
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa): 24 mesi dal confezionamento. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	INDUSTRIA CASEARIA AGROALIMENTARE SERRA SRL	
BOLLO SANITARIO	IT 20/196 CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1018	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	1664
	kcal	401
GRASSI	g	35
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	24



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
 Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
 P.Iva 02382590921
 TEL 0709819016/28-
 FAX 0709819191
 e-mail: agroalimentareserra@gmail.com
agroalimentareserra@tiscali.it

CARBOIDRATI	g	0,1
DI CUI ZUCCHERI	g	0,1
Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	28
SALE	g	3,5
PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
UMIDITÀ/ a_w		30-36 % /0.95
pH		4,75-5,10
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Lieviti e Muffe		<100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>		<100 ufc/g
<i>Stafilococco aureo</i>		<100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>		Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>		Assente in 25 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE		Crosta bianca-giallo chiaro
ODORE		Consistente di formaggio maturo
SAPORE		Tendenzialmente salato
CONSISTENZA		Compatto
INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO		
MODALITÀ DI PORZIONAMENTO		Forma intera
MODALITÀ CONF. PRIMARIO		Sacchetto termoretraibile multistrato tipo HB S-Type idoneo al contatto con alimenti
MODALITÀ CONF. SECONDARIO		Cartone
DATI LOGISTICI		
Pezzi per unità di vendita n.		1
N. Unità di vendita per cartone		1
Cartoni per strato		8
Strati di pallet		5
Cartoni per pallet unità di vendita		40
Dimensioni unità di vendita cm		30x30
Dimensioni cartone cm		32x32x29