

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
DENOMINAZIONE	PECORINO ROMANO DOP
CODICE	ANNO/01
CONFEZIONE	Sacco sottovuoto (film multistrato)
INGREDIENTI	Pecorino romano (Latte ovino termizzato, sale, caglio e colture lattiche)
	additivi: <i>nessun additivo aggiunto</i>
	allergeni presenti: <i>latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio</i> Organismi Geneticamente Modificati: assenti sia nelle materie prime che nel prodotto finito
PARAMETRI	peso fisso kg. 20-35 circa
CARATTERISTICHE	colore bianco paglierino, gusto decisamente saporito, leggermente piccante
UTILIZZO E GASTRONOMICO	Ottimo ingrediente per condire paste, risotti e altre pietanze alle quali conferisce tipici aromi mediterranei.
STABILIM. PRODUZIONE	LATTERIA xxxxxxxxxxxx
BOLLO SANITARIO	IT 20 067 CE
STAGIONATURA	Oltre 5 mesi
INDICAZIONE DEL LOTTO	numero progressivo di produzione

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE	T° CONSERVAZIONE	T° TRASPORTO
365 gg	Non > + 6° C	Tra + 4°C e 6° C
scadenza minima alla consegna: 110 gg		

REQUISITI CHIMICO - FISICI (+/-10%)

DETERMINAZIONE	%	+/-
UMIDITA'	31,5	1,5
PROTEINE	26,1	0,1
GRASSO	36,5	1,8
AC GRASSI SATURI	24	1,58
SALE COME NaCl	4,87	0,04

REQUISITI MICROBIOLOGICI da rispettare (regolamenti CE 852/04; 853/04; 854/04; 882/04)

DETERMINAZIONE	TENORE IN GERMI PATOGENI
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenza in 25 g
SALMONELLA SPP	Assenza in 25 g
DETERMINAZIONE	TENORE IN GERMI testimoni di carenza igienica
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	m*=1.000 M*=10.000 n=5 c=2
ESCHERICHIA COLI	m*=1.000 M*=10.000 n=5 c=2

m= limite entro il quale il risultato è soddisfacente, M=limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente n= numero di unità di campionamento che costituiscono il campione c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di M., se M è superato anche in una sola unità campionaria il risultato è inaccettabile.

INFORMAZIONI LOGISTICHE CONFEZIONAMENTO

Imballo	COLLO		PALLET / FORME		PALLET / COLLI	
	quantità	peso	N° pezzi	pezzi / strati	N° Colli	Colli / Strati
cartone chiuso	pezzi x cartone		/	/		

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi)

ENERGIA	PROTEINE	GRASSI	C GRASSI SAT	U	CARBOIDRATI	ZUCCHERI
433KCal/1812Kj	26,10	36,50%	24,00		<0,01	<0,01

NOTE

NOTE

- Il Responsabile dell'Autocontrollo, con il conforto della documentazione interna, in atti, dichiara che il prodotto di cui alla presente scheda tecnica è:
- ottenuto nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla VIGENTE NORMATIVA NAZIONALE e COMUNITARIA, pertanto da ritenersi idoneo al consumo umano;
 - ottenuto con latte proveniente da animali allevati in aziende agricole situate in zone esenti da afta epizootica e in cui non si sono mai verificati casi di BSE; - ottenuto senza aggiunta di alcun additivo nocivo, proibito dalla legge italiana; - esente da ogni malattia di carattere contagioso.
- Inoltre:
- il livello della radioattività del prodotto è al di sotto dei limiti di legge;

- *non è a rischio di contaminazione di diossina;*
- *rispetta, in ambito OGM, i regolamenti CE 1829-1830/2003;*
- *non è ottenuto con latte al di fuori dei limiti di legge relativamente alle aflatossine; - non è un prodotto irradiato ne contiene ingredienti che sono stati irradiati.*

SC. 5 REV. 1 DEL 01.12.2015