



## Scheda Tecnica Prodotto

CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X  
5PZ

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 17/05/2021

### Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	14C348ZARP
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X 5PZ
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Media	> 8 M

### Descrizione

Generalità	formaggio Pecorino Romano DOP grattugiato con granulosità tipica
Formato	buste, da 1 kg, confezionato in ATM
Crosta	assente
Pasta	aspetto omogeneo e non polverulento
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	sapore, sapido, aroma, caratteristico, deciso, intenso, pieno
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	5

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	33
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
Allergeni	Latte

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1630/392
Grassi	32
Di cui Saturi	18
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	26
Sale	4.5

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	85
Vita Residua al Ricevimento (gg)	40

### Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	5
Tara (Kg)	0,45
Barcode Articolo	8002226007087



## Scheda Tecnica Prodotto

Pagina 2/2

CT.BRICIOLO PEC. ROMANO DOP 1 KG X  
5PZ

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 17/05/2021

Barcode Confezione

8002226007094

### Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222624208

### Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000