

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

Hard and cooked sheep's cheese. Minimum maturation 150 days. This unique, natural, and nutrient-rich cheese is crafted exclusively in protected Italian regions. Its aromatic, intense, and slightly spicy flavor enhances a wide range of dishes, bringing a true taste of Italy to the table.

Il formaggio Pecorino Romano DOP è naturalmente privo di lattosio. *Lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g.
 Contiene galattosio/ Pecorino Romano PDO cheese is naturally lactose-free. *Lactose less than 0.1g per 100g.
 It contains galactose.

Colore: Bianco/paglierino
Profumo: Intenso
Sapore: Aromatico
Aspetto: Spicchio

Color: White/straw
 yellow

Taste: Intense

Aroma: Aromatic

Texture: Clove

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio/Cheese Pecorino Romano DOP
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	3173
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6174
Formato / Size	150g
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	15
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	365
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8°C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare preferibilmente entro 15 giorni. / Best if consumed within 15 days after opening.
Lotto / Batch	L. XXX/Y
Tipo di confezionamento / Packaging type	Sacco sottovuoto / Vacuum bag
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	N/A
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069063
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 20 053 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE ovino intero termizzato (94,9%), sale (3,6%), caglio (1,5%)

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia

Paese di trasformazione: Italia.

Thermized whole sheep's MILK (94.9%), salt (3.6%), rennet (1.5%)

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy

Country of processing: Italy.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1643 kJ	20 % RDA*
	396 kcal	
Grassi / Fat	32 g	46 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	20 g	100 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	<0,5 g	0 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	<0,5 g	1 % RDA*
Proteine / Protein	27 g	54 % RDA*
Sale / Salt	3,5 g	58 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value
E.coli (ufc/g)	< 100
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	<100
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	N/D
Muffe/ Mold (ufc/g)	< 100 000

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	N/D
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	>32
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	N/D
pH	5,1-5,5

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Sacchetto / Bag	4	6x16x4	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	250 (+-8%)	38x13,5x21	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	10	10	15
Strati per pallet / Layers per pallet	6	6	8

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673441186
Unità imballo / Case unit	18004673441183

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.