

PECORINO BIANCO (3 KG) - WHITE PECORINO (3 KG)

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Pecorino Bianco /
White Pecorino

Codice articolo / Article code

1871069

Foto del prodotto / Product's Photo



Pezzatura / Size

3 Kg ca.

Shelf life

150 giorni / days

Temperatura trasporto /shipping temperature

Conservare da 0 a +4°C / Keep from 0 to + 4 ° C

Temperatura conservazione / preservation temperature

Da 0 a +4°C / From 0 to + 4 ° C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte bovino, Latte ovino, Latte caprino, Sale,
Fermenti lattici, Caglio d'agnello /
Cow's Milk, Sheep's Milk, Goat's Milk, Salt, Milk
Ferments, Lamb Rennet

ITALY



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Forma cilindrica con crosta naturale. / Cylindrical shape with natural rind
Consistenza della pasta / Paste Texture	Pasta compatta. / Compact paste.
Colore/colour	Bianco paglierino / Straw white
Sapore / Taste	Lievemente sapido / Slightly savory
Profumi / Smell	Intenso, profumato / Intense, fragrant

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1286 kJ /	310 kcal
Grassi / Fat	24,5	
di cui saturi / of which Saturated	16,4	g
Carboidrati / Carbohydrate	1,32	
di cui zuccheri / of which Sugar	0,21	g
Sale / Salt	1,9	g
Proteine / Protein	21	g

Caratteristiche chimiche/Chemical parameters

Umidità/moisture	40	%
Grasso su secco / Fat in dry matter (FIDM)	50	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g assente/absent

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Lieviti UFC/Yeast CFU < 1.000/g

Stafilococcus coagulasi positivi UFC / CFU < 100/g

Escherichia Coli UFC / CFU < 100/g

Muffe / Molds < 500/g

Dettagli Logistici / Logistic details

Tipo pack/pack type	Sacchetto sottovuoto o termoformatura / Vacuum or Thermoforming envelope
Dimensioni sacchetto (LXPXA) / Pack dimensions (LXWXH)	9 x 9 x 5 cm
Tipo di imballo secondario/Type of secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Dimensioni cartone (LXPXA) / Case dimensions (LXWXH)	40 x 30 x 13 cm
Numero pezzi per cartone/pieces for boxes	2
Colli per strato / Cases per layer	8
Strati per Pallet / Layers per pallet	8
Colli per Pallet / Cases per pallet	64
Codice a Barre / EAN Code	2566110

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO