



*Una lunga storia di sapori
nel cuore della Sardegna*

NOEROS

Pecorino Romano D.O.P.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	1699 kJ / 410 kcal	20 %
Grassi	34,4 g	49 %
di cui acidi grassi saturi	23,6 g	118 %
Carboidrati	0 g	0 %
di cui zuccheri	0 g	0 %
Proteine	25,1 g	50 %
Sale	4,6 g	77 %

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal, 70 g grasso, 20 g acidi grassi saturi, 50 g proteine, 6 g sale) riportato nel Reg (UE) 1169/2011

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte di pecora, caglio di agnello, sale, fermenti lattici.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 32 cm, altezza 29 cm, peso medio 28,5 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/4, 1/8, 1/16.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto.
Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (68°C per 60 secondi).
Conservanti	Nessuno.
Coloranti	A richiesta può essere trattato in crosta con colorante nero E172.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.
Stagionatura	Minimo 5 mesi per il consumo da tavola e 8 mesi per grattugia.
Conservazione	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.
Shelf-life	12 mesi.
Destinazione e modalità d'uso	Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.
Imballaggio primario	Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.
Imballaggio secondario	Cartone.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	5.4
Umidità	30 -36
Grasso	31 - 34
Cloruro di sodio	3.5 - 5.0
Sostanza secca	66 - 70

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g