



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



PECORINO ROMANO "MULINO" FORMA INTERA



PECORINO ROMANO "MULINO" WHOLE WHEEL

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio DOP a pasta dura, cotta, ottenuto a partire da latte intero di pecora, con stagionatura di minimo 5 mesi per la tipologia da tavola e minimo 8 mesi per la tipologia da grattugia.

Il prodotto è naturalmente privo di lattosio, a causa del naturale tipico processo di lavorazione.

INGREDIENTI

Latte di pecora, sale, caglio (di agnello), fermenti lattici.

SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Le forme vengono prodotte con latte intero di pecora, previa eventuale termizzazione. Dopo la cottura, la pressatura e la successiva salatura, il formaggio subisce una lenta stagionatura, che si protrae per un periodo minimo di 5 o 8 mesi a seconda della tipologia che si desidera ottenere. Non è ammesso l'uso di sostanze conservanti né di altri additivi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coag.+	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

BOLLO SANITARIO SITO DI PRODUZIONE

Bollo sanitario del sito di confezionamento.

PRODUCT DESCRIPTION

PDO cooked hard cheese made from whole sheep's milk, aged for a minimum of 5 months for the cutting type and at least 8 months for the grating type.

The cheese is naturally lactose-free due to the traditional natural production process.

INGREDIENTS

Sheep's milk, salt, rennet (from lamb), bacterial cultures.

PRODUCTION STANDARDS

The wheels are produced using whole sheep's milk, which may undergo prior heat treatment. Following the cooking, pressing, and salting stages, the cheese is subjected to a controlled maturation period of at least 5 or 8 months, depending on the intended product type. The use of preservatives or any other additives is strictly prohibited.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

E. coli	< 100 CFU/g
Stafilococchi coag.+	< 100 CFU/g
Salmonella	Absence in 25 g
Listeria monocytogenes	Absence in 25 g

PRODUCTION SITE HEALTH NUMBER

Packing site health number.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	31 +/- 5 %
Materia grassa SS	36 % min
Sale	4,8 +/- 1 %

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Valore energetico	1662 kJ/ 401 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	4,8 g

dati forniti dal Consorzio Tutela Pecorino Romano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore della pasta da bianco panna a giallo paglierino.

Struttura della pasta compatta, con presenza di sottile crosta esterna.

Sapore aromatico e lievemente piccante, di diversa intensità in funzione del grado di stagionatura.

CONFEZIONI

Forma intera di peso medio variabile da 25 a 30 kg circa, sottovuoto, sfusa su pallet.

SHELF-LIFE

365 giorni.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI TRASPORTO

Temperatura da + 4°C a + 8°C.

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003, ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI

Il prodotto appartiene alle categorie: Latte (di pecora) e prodotti a base di latte.

CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS

Moisture	31 +/- 5 %
Fat on dry matter	36 % min
Salt	4,8 +/- 1 %

NUTRITIONAL VALUES

Average values per 100 g

Energy	1662 kJ/ 401 kcal
Fat	33 g
of which saturates	24 g
Carbohydrates	0 g
of which sugars	0 g
Proteins	26 g
Salt	4,8 g

data provided by the Pecorino Romano Consortium

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The paste has a colour ranging from creamy white to straw yellow. Compact paste, with presence of a thin external rind.

It features a characteristic, slightly pungent flavour, which varies depending on the degree of maturation.

PACKAGING

Whole wheel, under vacuum packed, with an average weight from 25 to 30 kg approx, placed on a pallet.

SHELF-LIFE

365 days.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Temperature from + 4°C to + 8°C.

GMO

The product is not made with and does not contain genetically modified organisms (GMOs), in accordance with EU Regulation 1829/2003, and complies with EU traceability and labelling requirements for GMO foodstuffs (Regulation 1830/2003).

ALLERGY ADVICE

The product contains the following allergens: Milk and milk derivatives (Sheep's milk).