



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



PECORINO ROMANO "MULINO"

GRATTUGIATO BUSTA
da 60 g a 100 g - Peso Fisso
ITALIA



PECORINO ROMANO "MULINO"

GRATED BAG
from 60 g to 100 g - Fixed Weight
ITALY

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.

Le forme di Pecorino Romano, una volta giunte al corretto grado di maturazione, vengono grattugiate ed immediatamente confezionate in atmosfera protettiva.

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

Sheep's whole milk PDO cooked hard cheese, seasoned for 5 months minimum for the cutting type and 8 months minimum for the grating type.

Cheese is naturally free from lactose, due to the typical natural production process.

INGREDIENTS

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

PRODUCTION STANDARDS

Wheels are made using sheep's whole milk, eventually previously heat treated.

After cooking, pressing and the following salting phase, the cheese undergoes a slow seasoning for a period of 5 or 8 months minimum depending on the desired type of cheese.

No preservatives or other kind of additives are allowed.

Pecorino Romano wheels, once reached the correct seasoning degree, are grated and immediately packed in protective atmosphere.

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.

Aspetto tipico del prodotto grattugiato, uniforme.
Sapore aromatico e lievemente piccante, di diversa intensità in funzione del grado di stagionatura.

CONFEZIONI

Buste da 60 a 100 grammi a peso fisso di materiale plastico, costituite da film barriera multistrato.
Tutti i formati sono confezionati in atmosfera protettiva.

SHELF-LIFE

90 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione.

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

Cheese paste colour from creamy white to straw yellow.

Typical aspect of a uniform grated cheese.
Typically, flavoured taste and slightly pungent, different depending on the seasoning grade.

PACKAGING

Fixed weight from 60 to 100 grams plastic bags, made of multilayer barrier films.
All the formats are packed in protective atmosphere.

SHELF-LIFE

90 days from packing date at the proper storage temperature.

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).