



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO | FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET



PECORINO ROMANO "MULINO"

PORZIONATO Vaschetta ATM
da 150 g a 200 g - ITALIA



PECORINO ROMANO "MULINO"

ATM PACKED WEDGE
from 150 g to 200 g - 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 formaggio subiscono poi una serie di tagli per la trasformazione in spicchi di varie pezzature, 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

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.

The matured wheels are subsequently cut into wedges of various weights and protective atmosphere packed immediately.

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

Porzioni da 150 a 200 grammi, a peso fisso e a peso variabile. Le porzioni (spicchi) sono confezionate in atmosfera protettiva in film termoformato plastico coestruso multistrato.

SHELF-LIFE

120 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

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

Fixed and variable weight portions, from 150 to 200 grams.

Wedges are protective atmosphere packed in multilayer co-extruded plastic thermoformed film.

SHELF-LIFE

120 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).