

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6544

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "PECORINO ROMANO DOP" 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di formaggio Pecorino Romano DOP realizzata con pecorino stagionato e sapido.

IMPIEGO

Ideale per la preparazione di fondute e piatti di connotazione regionale, è un condimento ottimo per primi piatti. Molto indicato per accompagnare verdure e sformati, per farcire crostini, bruschette, torte salate.

INGREDIENTI

Formaggio "Pecorino Romano DOP" (30%) (**LATTE** di pecora, sale, caglio), acqua, cagliata di **LATTE** vaccino, burro (**LATTE**), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio. SENZA GLUTINE

Possibili tracce di OVOPRODOTTI.

ORIGINE MATERIA PRIMA:

Formaggio "Pecorino Romano DOP": origine del latte: Italia.

Cagliata di latte vaccino: origine del latte Italia.

Burro: origine del latte Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA: cremosa e spalmabile

COLORE: paglierino

ODORE: profumo relativamente intenso

SAPORE: deciso e sapido, retrogusto piccantino

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE < 100 UFC/g

CLOSTRIDI MESOFILI ASSENTI

BACILLI MESOFILI ASSENTI

COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE ASSENTI

E.COLI ASSENTI

BACILLUS CEREUS < 10 UFC/g

BACILLUS SSP < 100 UFC/g

S.AUREUS ASSENTE

LISTERIA ASSENTE

SALMONELLA ASSENTE

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ASSENTE

OGM

Ultimo aggiornamento: 03.01.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6544

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "PECORINO ROMANO DOP" 1/2

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

B01A

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 232,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 122,0 mm
Dimensione colli in mm: 232*160*122
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 03.01.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6544

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "PECORINO ROMANO DOP" 1/2

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980065440

ITF14: 08004980165447

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1170 kJ

Energia: 283 kcal

Grassi: 26,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 18,3 g

Carboidrati: 0,5 g

di cui zuccheri: 0,2 g

Proteine: 10,6 g

Sale: 1,90 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 03.01.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6544

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "PECORINO ROMANO DOP" 1/2

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,50 - 6,50
Residuo secco: 42% - 45%
Umidità: 55% - 58%
Residuo secco: 42% - 45%
Umidità: 55% - 58%

Ultimo aggiornamento: 03.01.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: