



## Scheda Tecnica Prodotto

CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 13

Data Revisione 15/11/2021

### Caratteristiche Generali

Revisione	13
Codice Articolo	14C3450
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8
Tipologia Prodotto	PECORINO ITALIANO
Stagionatura Minima	150
Stagionatura Media	6 - 7 M

### Descrizione

Generalità	formaggio di latte di pecora, a pasta dura, a pasta cotta
Formato	spicchi, sottovuoto
Crosta	sottile, bianca
Pasta	compatta, dura, leggermente occhiata
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	sapido, saporito, caratteristico, deciso, intenso
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	21,9998

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	33
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici
Allergeni	Latte

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1630/392
Grassi	32
Di cui Saturi	18
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	26
Sale	4.5

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
Conservabilità (gg)	240
Vita Residua al Ricevimento (gg)	120

### Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	33
Larghezza (cm)	33
Altezza (cm)	34
Pezzi per Unità di Vendita	8
Tara (Kg)	0,8



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CART. PECORINO ROMANO DOP 1/8

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 13

Data Revisione 15/11/2021

Barcode Confezione

**2811650025286**

**Descrizione Pallets**

Pezzi per Contenitore	<b>48</b>
Strati per Pallet	<b>4</b>
Cartoni per Strato	<b>12</b>

**Standard Microbiologici**

Coliformi a 30° (ufc/g)	<b>1.000</b>
<i>E.coli</i> (ufc/g)	<b>100</b>
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	<b>Assente</b>
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	<b>Assente</b>
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	<b>100</b>
Lieviti	<b>10.000</b>
Muffe	<b>1.000</b>

# Disciplinare di Produzione della DOP Pecorino Romano

## Art. 1

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio “Pecorino Romano” comprende l’intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

## Art. 2

Il formaggio a pasta dura e cotta “Pecorino Romano” è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all’art. 1 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

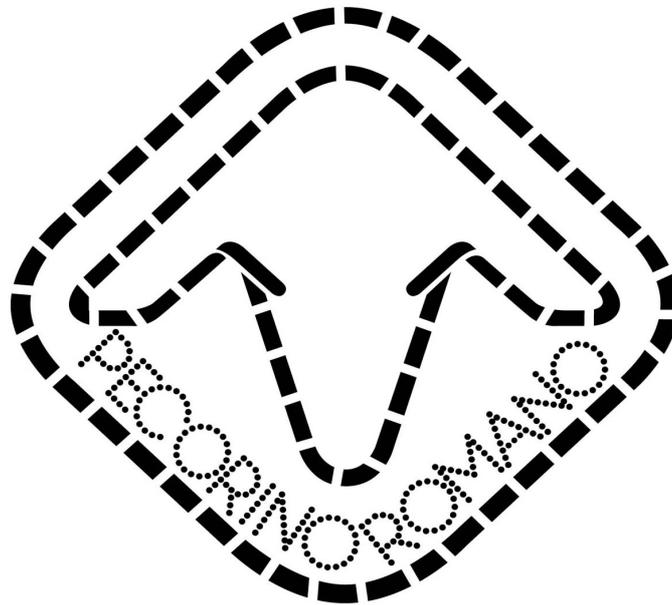
- A) il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell’area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione.
- B) la cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature che variano tra 45°C/48°C.
- C) la salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;
- D) forma cilindrica a facce piane;
- E) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm.
- F) peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- G) aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
- H) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- I) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- J) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l’intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto. Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio.

## Art. 3

Il formaggio a denominazione d’origine “Pecorino Romano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il logo della denominazione è costituito da un rombo in linea continua o tratteggiata, con angoli arrotondati contenente la testa stilizzata di una pecora e con sotto la dicitura della denominazione Pecorino Romano.



Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato.

E' consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa.

I loghi regionali sono i seguenti.

Il Logotipo "PECORINO ROMANO DEL LAZIO" consta di due cornici sovrapposte, l'una con la struttura inferiore cuneo e la parte superiore scalettata sulla cui sommità compare l'altra di forma circolare. In questa è collocata l'illustrazione di un mezzobusto raffigurante un antico romano con armatura ed elmo, il tutto raccolto in una ulteriore cornice interna. All'interno della cornice a cuneo è collocata la specifica " PECORINO ROMANO DEL LAZIO" in colore nero e realizzata con un carattere spigoloso che richiama alla memoria le antiche iscrizioni romane scolpite nel marmo.

**ESECUTIVO/COLORE**

Il Logotipo "PECORINO ROMANO DEL LAZIO" per la propria costruzione complessa è realizzato con una quadricromia totale, della quale definiamo le percentuali dettagliate

The image shows the logo for Pecorino Romano del Lazio with various CMYK color codes. The logo consists of a circular medallion at the top containing a Roman soldier's head, and a larger shield-shaped frame below it containing the text "PECORINO ROMANO DEL LAZIO".

C	0	C	0	C	0
M	30	M	0	M	0
Y	60	Y	40	Y	0
K	0	K	100	K	60

C	0	C	0
M	30	M	50
Y	50	Y	50
K	30	K	70

C	0	C	0
M	30	M	30
Y	100	Y	100
K	0	K	0

C	0	C	0
M	0	M	0
Y	0	Y	0
K	100	K	100

C	0	C	0
M	50	M	50
Y	100	Y	100
K	0	K	0

C	M	Y	K
Blue	Magenta	Yellow	Black

Logo aggiuntivo Regione Sardegna: costituito dal logo costitutivo la DOP Pecorino Romano, con la scritta Prodotto in Sardegna, inserito all'interno della raffigurazione dell'Isola, aperta al logo medesimo.

VERDI PRINCIPALI SFUMATURE

C=87 M=49 Y=65 K=9  
 C=54 M=30 Y=89 K=2  
 C=41 M=17 Y=90 K=0

FONT

PIXEL POINT  
 22,103



BLUE PRINCIPALI SFUMATURE

C=81 M=31 Y=42 K=1  
 C=67 M=12 Y=20 K=0  
 C=37 M=7 Y=8 K=0

Logo aggiuntivo Regione Toscana - Provincia di Grosseto:  
raffigurante il territorio del Grossetano, con indicazione  
Prodotto in Grosseto.

Font FUTURA XBLK BT 30

C=30 M=0 Y=0 K=0

C=20 M=20 Y=0 K=0

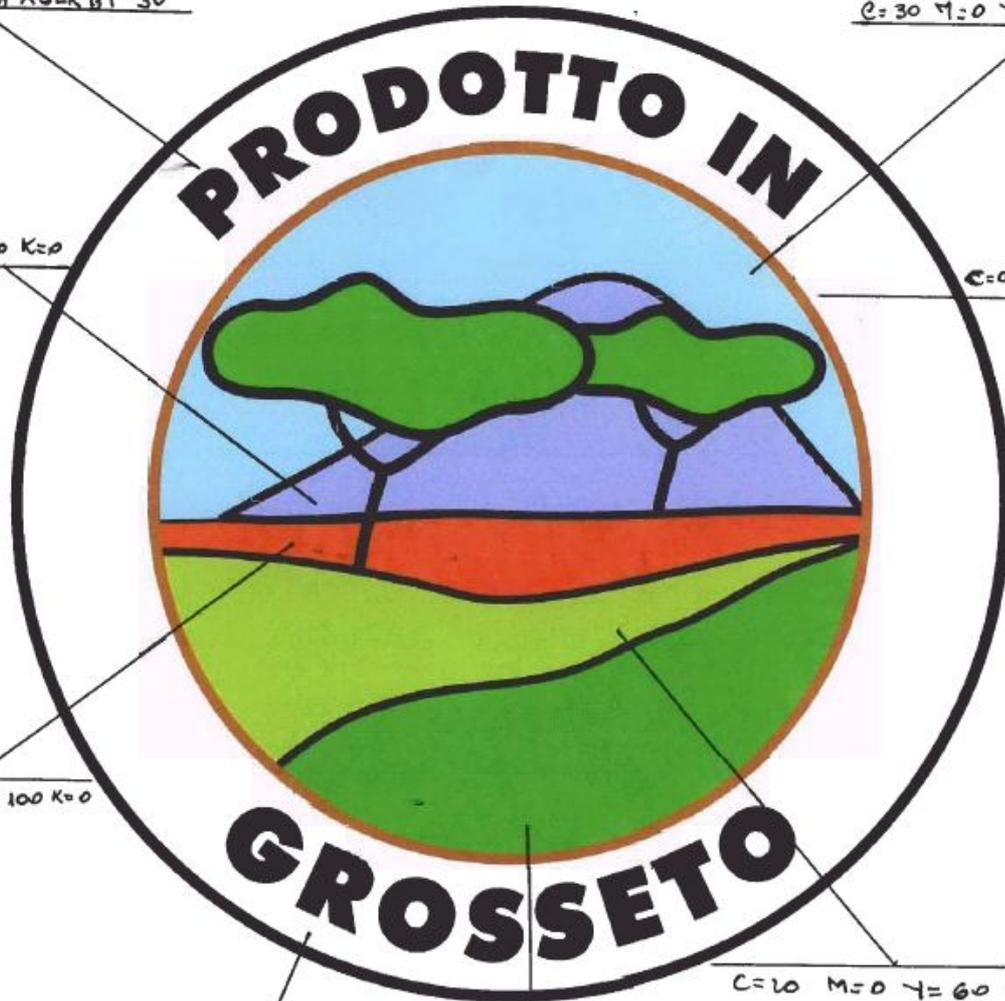
C=0 M=40 Y=60

C=0 M=60 Y=100 K=0

C=20 M=0 Y=60 K=0

C=60 M=0 Y=60 K=20

Font FUTURA XBLK BT 35



Logo Fornitore

**ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE**

Fornitore: **SOSTER SRL**  
 Codice prodotto: **69 / 004**  
 Descrizione prodotto: Pecorino Romano DOP ( TRANCI )

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Si</b>	
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Data compilazione: 11.04.2019



Assicurazione qualità  
 Quality assurance (QA)  
 Qualitätssicherung  
 Assurance qualité  
 Aseguramiento de la calidad