

scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"



Denominazione Prodotto / Product name:
Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"/
"Prodotto di Montagna" Pecorino Romano Cheese PDO

Caratteristiche e descrizione / Characteristics, Description :

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte di pecora intero. Si presenta con una crosta di colore avorio chiaro o paglierino naturale, con impresso il logo del Pecorino Romano. La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione e al tempo di maturazione.

Le forme sono cilindriche a facce piane, con altezza dello scalzo compresa tra i 27 e i 29 cm, con diametro del piatto fra i 28 e 32 cm. Le forme hanno un peso che può variare tra i Kg 24 e i Kg 26, e riportano impresso sullo scalzo il logo del Pecorino Romano con la dicitura "Pecorino Romano" e Ric. CE. *Il Pecorino Romano DOP recante la dicitura in etichetta di "Prodotto di Montagna" è un prodotto che può avvalersi del marchio (riportato in calce) in ottemperanza a quanto disposto dal Decreto Ministeriale n. 57167 del 26 luglio 2017, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che attua il Reg. UE 1151/2012 (art. 31 - istituzione dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna"). In base a tali disposizioni di Legge, ed ai decreti attuativi collegati, il Pecorino Romano DOP "Prodotto di Montagna" deve: 1) essere prodotto con latte proveniente esclusivamente da allevamenti siti in Comuni di Montagna (zone delimitate ai sensi della Direttiva CEE 75/268 del 28 aprile 1975; 2) essere prodotto da allevamenti costituiti da animali alimentati con non più del 40% (in sostanza secca) di alimenti provenienti da zone non di montagna; 3) avere la tracciabilità di tutta la produzione, a partire dall'allevamento e per finire al singolo lotto prodotto ed etichettato; essere prodotto in stabilimento di trasformazione ubicato in zona di montagna, o distante non più di Km 10 da territori siti in comune di montagna.*

Pecorino Romano is a hard, cooked cheese made from whole sheep's milk. It has a light ivory or natural straw-colored rind, imprinted with the Pecorino Romano logo. The paste of the cheese is compact or slightly eyed and its color can vary from white to a more or less intense straw color, depending on the technical conditions of production and the ripening time.

The wheels are cylindrical with flat faces, with heel height between 27 and 29 cm, and plate diameter between 28 and 32 cm. The cheeses weigh between 24 and 26 kg, and have the Pecorino Romano logo imprinted on the heel with the words "Pecorino Romano" and Ric. CE. Pecorino Romano PDO bearing the words "Mountain Product" on the label is a product that can avail itself of the mark (shown below) in compliance with the provisions of Ministerial Decree No. 57167 of July 26, 2017, of the Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies, implementing EU Reg. 1151/2012 (Art. 31 - establishment of the optional quality indication "mountain product"). According to these provisions of the Law, and related implementing decrees, Pecorino Romano PDO "Mountain Product" must: 1) be produced with milk coming exclusively from herds located in Mountain Municipalities (areas delimited pursuant to EEC Directive 75/268 of April 28, 1975; 2) be produced from herds made up of animals fed with no more than 40% (in dry matter) of food from non-mountain areas; 3) have traceability of the entire production, starting from the herd and ending with the individual lot produced and labeled; be produced in processing plants located in mountain areas, or distant no more than 10 km from territories located in mountain municipalities.

scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"

Lista ingredienti / List of ingredients:

* Reg. UE 1169/2011

N	Ingredienti / Ingredients	%	Paese / Regione Country / Region	Provenienza Origin	Allergene* Allergen*
1	Latte fresco di pecora intero (1) Fresh whole sheep's milk	96,80	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	Si
2	Sale Salt	3,00	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Minerale Mineral	No
3	Caglio di Agnello Lamb's rennet	0,25	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No
4	Fermenti lattici Bacterial culture	0,02	Italia / Sardegna Italy / Sardinia	Animale Animal	No

(1)proveniente unicamente da territori siti in Comuni di Montagna (Classificazione Regione Autonoma della Sardegna)

Conservante in crosta / *Preservative in crust*: Nessuno / *None*

Agente di rivestimento colorante (solo nel tipo cappato nero) / *Dye coating agents (only for the type black coated)*:

E172 (o in alternativa E135) / E172 (in substitution E135)

Altri dati fisici e produttivi / Other physical and productive data:

Tipologie di confezionamento / Types of packaging	Il prodotto a forma intera è sempre confezionato sottovuoto e può essere imballato in cartoni su richiesta. Il prodotto può essere confezionato porzionato in spicchi a peso variabile da: 1/2, 1/4, 1/8, 1/16. Anche in questo caso ogni singolo spicchio è confezionato sottovuoto. <i>The whole round is always packed in cryovac and it can be packed in cartons, if it is request. The product can be packaged portioned into slice of variable weight from: 1/2, 1/4, 1/8, 1/16. Also in this case, every single slice is packed in cryovac.</i>
Caratteristiche / Characteristic	Pasta compatta bianca o leggermente paglierina. Ha gusto piccante, intenso e gradevole. <i>White or slightly straw-colored compact paste. It has a spicy, intense and pleasant taste.</i>
Aspetto esteriore / External appearance	Forma cilindrica a facce piane. Crosta sottile, di colore avorio. <i>Cylindrical shape with flat faces. Thin rind, ivory in color.</i>
Stagionatura / Seasoning	Minimo 5 mesi per la tipologia da tavola e 8 mesi per la tipologia da grattugia. <i>At least 5 months for the cutting type and 8 months for the grating type.</i>
Dimensioni / Dimensions	Diametro tra i 28 e i 32 cm. Altezza dello scalzo tra i 27 e 29 cm. <i>Diameter between 28 and 32 cm. Height between 27 and 29 cm.</i>
Peso medio / Medium weight	Tra i 25 e i 30 chili / <i>between 25 and 30 kilos</i>
Modalità di conservazione / Conservation method	Conservare in frigo a max + 4° C / <i>Keep refrigerated max + 4° C</i>
Scadenza / Expiring	18 mesi dal confezionamento per le forme intere e 3 mesi dal confezionamento per i porzionati. <i>18 months from packaging for whole wheels and 3 months from packaging for portioned.</i>



LA CONCORDIA
LATTERIA SOCIALE
PATTADA

La Concordia Latteria Sociale Cooperativa
Zona Industriale Località Medados
07016 Pattada (SS) – Italy
C.F. e P.IVA 00238350904 – SDI: WY7PJ6K
Tel/Fax 079/754115
e-mail: concordia@tiscali.it
e-mail pec: laconcordia@pec.it

Data creazione: 01/03/2021
Data ultima modifica: 20/08/2021
Revisione n.: 1
Pagina n. 3 di 6

scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"

Confezionamento in pedane / Packaging in pallets:

	FORME INTERE <i>WHOLE ROUND</i>	1/2 FORMA <i>1/2 WHEEL</i>	1/4 FORMA <i>1/4 WHEEL</i>	1/8 FORMA <i>1/8 WHEEL</i>
PESO MEDIO UNITARIO <i>AVERAGE WEIGHT PER UNIT</i>	29 Kg. ca	14,5 Kg. ca	7 Kg. ca	3,5 Kg. ca
IMBALLAGGIO INTERNO <i>INNER PACKAGING</i>	Sacco cry neutro <i>Transparent bag cry</i>	Sacco cry neutro <i>Transparent bag cry</i>	Sacco cry neutro <i>Transparent bag cry</i>	Sacco cry neutro <i>Transparent bag cry</i>
IMBALLAGGIO ESTERNO <i>OUTER PACKAGING</i>	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
DIMENS. CART. IN CM. <i>(lung. X larg. X alt.)</i>	34 x 34 x 29	34 x 34 x 29	34 x 34 x 29	33,5 x 18,5 x 17
PESO CARTONE <i>WEIGHT OF CARTON</i>	720 gr.	720 gr.	720 gr.	320 gr.
PESO LORDO <i>GROSS WEIGHT</i>	28 Kg. ca	28 Kg. ca	28 Kg. ca	8 Kg. ca
CHIUSURA <i>CLOSURE</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>	Nastro adesivo <i>Tape</i>
PALLET (misure in cm):	100x100	100x100	100x100	80x120 (EPAL)
PEZZI X CARTONE <i>PIECES FOR CARTON</i>	1	2	4	2
CARTONI PER PIANO <i>CARTON FOR FLOOR</i>	9	9	9	12
CARTONI PER PALLET <i>CARTON FOR PALLET</i>	45	45	45	60
ALTEZZA PALLET <i>HEIGHT OF PALLET</i>	1460 cm.	1460 cm.	1460 cm.	862 cm.
PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT OF PALLET</i>	1280 Kg.	1280 Kg.	1280 Kg.	480 Kg.

Tabella nutrizionale / Nutrition facts:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g. OF PRODUCT	
Energia / Energy	1.737 Kj / 419 Kcal
Grassi / Fat di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturated	34,5 g 24,7 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui Zuccheri / of which Sugar	0,0 g 0,0 g
Proteine / Protein	25,6 g
Sale / Salt	3,50 g

Nutrition Facts	
Varied (...) servings per container	
Serving size	1 oz (28g / ... cm slice)
Amount per serving	
Calories	120
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 10g	13%
Saturated Fat 6.4g	32%
Trans Fat 0.36g	
Cholesterol 20mg	7%
Sodium 330mg	14%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 7g	14%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 278mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 0mg	0%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"

Metodologia operativa di produzione / Cheese make process:

Il latte prelevato dai tank di stoccaggio, viene trattato termicamente ($67^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$) e avviato alle polivalenti, dove sono aggiunti fermenti lattici naturali autoctoni e caglio d'agnello in pasta. Dopo la coagulazione si ha la rottura della cagliata, con successiva cottura a circa $45-48^{\circ}\text{C}$ e scarico tramite collettore di distribuzione nel formatore. Segue la pressatura, con separazione della pasta dal siero e la messa in forma tramite fascere. Le forme ottenute sono posizionate sui carrelli spersori e trasportate in camera calda, ove permangono per circa 16/24 h; in questo lasso di tempo sono eseguiti ribaltamenti e misurazione del pH. Il formaggio è trasportato in zona di sosta, disposto su scalotti alla temperatura di 15°C per 24 ore. Successivamente si effettua la marchiatura con le apposite fascere fornite dal Consorzio di Tutela, la pesatura e dopo 24 ore la salatura a secco. Il prodotto è accompagnato da un cartellino riportante la data di salatura. Il formaggio è trasportato alle celle di stagionatura dove sosta per un periodo di 5/8 mesi a $6-10^{\circ}\text{C}$ e ad un'umidità relativa di 70/90 U.R. Al raggiungimento dei parametri chimico-fisici quali umidità e cloruro di sodio il prodotto, lavato, è confezionato sottovuoto e stoccato nelle celle fino al momento della spedizione. Il prodotto finito può essere porzionato, confezionato sottovuoto ed avviato alla vendita.

Milk taken from storage tanks is heat treated ($67^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$) and sent to the polyvalent vats, where autochthonous natural milk enzymes and lamb rennet paste are added. After coagulation the curd is broken, with subsequent cooking at about $45-48^{\circ}\text{C}$ and discharge through a distribution manifold in the mold. This is followed by pressing, with separation of the curd from the whey and the placing in moulds. The cheeses obtained are placed on trolleys and transported to the warm chamber, where they remain for about 16/24 hours; during this time the cheese are turned over and the pH is measured. The cheese is transported to the rest area, placed on shelves at a temperature of 15°C for 24 hours. The cheese is then branded using the special bands provided by the Consortium, weighed and, after 24 hours, dry salted. The product is accompanied by a label showing the date of salting. The cheese is transported to the maturing cells where it remains for a period of 5/8 months at $6-10^{\circ}\text{C}$ and a relative humidity of 70/90 U.R. When the chemical-physical parameters such as humidity and sodium chloride are reached, the product, washed, is vacuum-packed and stored in the cells until shipment. The finished product can be portioned, vacuum-packed and sent for sale.

Il Pecorino Romano DOP è prodotto utilizzando ingredienti e coadiuvanti privi di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.), e non subisce trattamenti con radiazioni ionizzanti con riferimento al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.,

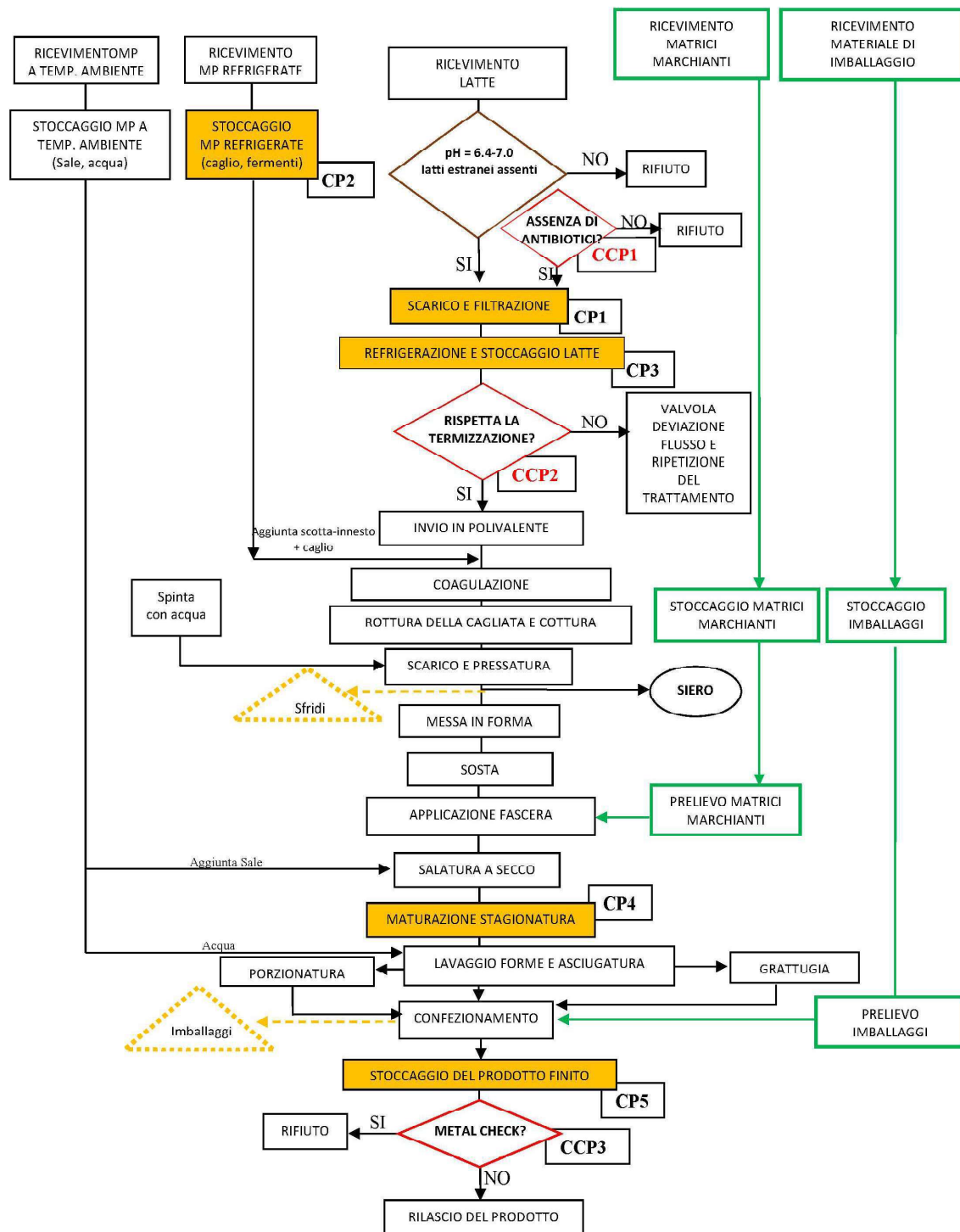
Pecorino Romano DOP is produced using ingredients and adjuvants free of Genetically Modified Organisms (GMOs), and does not undergo treatment with ionizing radiation with reference to Legislative Decree No. 94 of January 30, 2001, which implements EU Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC, and subsequent amendments and additions

	Parameter	range
PECORINO ROMANO CHEESE PDO CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROFILE (Reg. CE 2073 and subsequent specifications)	yests	< 50 ufc
	molds	< 50 ufc
	E.Coli	<100 ufc/g
	S.coag.+	<100 ufc/g
	Salmonella spp.	absent in 25 g
	Listeria monocytogenes	absent in 25 g
	pH	5,36
	a _w	0,84



scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"

Diagramma di flusso
Flow diagram:





LA CONCORDIA
LATTERIA SOCIALE
PATTADA

La Concordia Lattoria Sociale Cooperativa
Zona Industriale Località Medados
07016 Pattada (SS) – Italy
C.F. e P.IVA 00238350904 – SDI: WY7PJ6K
Tel/Fax 079/754115

e-mail: concordia@tiscali.it
e-mail pec: laconcordia@pec.it

Data creazione: 01/03/2021
Data ultima modifica: 20/08/2021
Revisione n.: 1
Pagina n. 6 di 6

scheda tecnica Pecorino Romano D.O.P. "Prodotto di Montagna"

Etichetta / Label:



Dimensioni / Dimensions

Diametro 24 cm. / Diameter 24 cm.

Data ultimo aggiornamento : 20/04/2024

Il responsabile Qualità

Iro Liuro