



Fratelli Maoddi S.r.l.

Via Baudioni, 4 - 09090 LACONI (OR) - ITALIA

P.IVA IT 00011710910

Tel. +390782819001 - Fax +390782819128

info@maoddi.it - fratemlimaoddi@pec.it

www.maoddi.it

Stabilimento e uffici:

Zona Industriale - 09057 NURAGUS (SU)

Stabilimento di produzione:

Località Santa Maria - 09054 GENONI (SU)



PECORINO ROMANO DOP



Descrizione	Formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni Origine: Italia – Zona di produzione Pecorino Romano DOP		
Ingredienti	Latte di Pecora termizzato (94,9%), sale marino (5,0%), caglio di agnello (<0,05%), fermenti lattici naturali (<0,05%)		
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte		
OGM	No		
Stagionatura	Minimo 5 mesi per la tipologia da tavola e come ingrediente per l'industria alimentare Minimo 8 mesi per la tipologia da grattugia da destinarsi tal quale al consumo finale		
Caratteristiche Organolettiche	Crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale. Pasta leggermente occhiata, il suo colore può variare dal bianco al giallo più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante		
Descrizione	Formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni Origine: Italia – Zona di produzione Pecorino Romano DOP		
Dichiarazione Nutrizionale	Valori Medi Nutrizionali	100 grammi	30 grammi
	Valore Energetico	1646 KJ – 397 Kcal	494 KJ – 119 Kcal
	Grassi	33,0 g.	9,9 g.
	di cui acidi grassi saturi	19,0 g.	5,7 g.
	Carboidrati	<0,5 g.	<0,5 g.
	di cui zuccheri	<0,5 g.	<0,5 g.
	Proteine	25,0 g	7,5 g.
	Sale	5,0 g	1,5 g.
Caratteristiche Microbiologiche	E.Coli: <100 ufc/g. – Muffe: <500 ufc/g. – Lieviti: <1000 ufc/g. – Stafiloc. Coag.+:<100 ufc/g. Listeria monocytogenes: assente/25g. – Salmonella spp: assente/25 g.		



Fratelli Maoddi S.r.l.

Via Baudioni, 4 - 09090 LACONI (OR) - ITALIA

P.IVA IT 00011710910

Tel. +390782819001 - Fax +390782819128

info@maoddi.it - fratellimaoddi@pec.it

www.maoddi.it

Stabilimento e uffici:

Zona Industriale - 09057 NURAGUS (SU)

Stabilimento di produzione:

Località Santa Maria - 09054 GENONI (SU)



Valori Massimi					
Caratteristiche Chimico - Fisiche	Acqua: 30 g. – Grasso sulla sostanza secca min. 36% Metalli pesanti, aflatossine, pcb, diossine, radionuclidi, residui di fitofarmaci secondo i limiti rei Reg. CE 915/2023, 396/2005 e 37/2010				
Temperatura di Trasporto: +4°C /+8°C.					
Temperatura di Conservazione: +4°C /+8°C.					
TIPOLOGIA GRATTUGIATI					
Pezzatura	Busta Kg. 5	Busta Kg. 1	Busta 500g	Busta100g con zip	Busta 80g con zip
Peso medio Prodotto Kg.	5,0	1,0	500 g	100 g	80 g
Confezionamento	Busta Kg. 5	Busta Kg. 1	Busta 500g	Busta100g con zip	Busta 80g con zip
Codice Prodotto	1505	1501	15005	1510	1508
T.M.C. Shelf Life	120	120	120	120	120
Codice EAN Prodotto				8059617060039	8059617060022
Codice EAN imballo				80596170600394	8059617060023
Corretto smaltimento	CONFEZIONE	CONFEZIONE	CONFEZIONE	CONFEZIONE	CONFEZIONE
	PVDC	PVDC	PVDC	PVDC	PVDC
	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA
	ETICHETTA	ETICHETTA	ETICHETTA	ETICHETTA	ETICHETTA
	PAP 20	PAP 20	PAP 20	PAP 20	PAP 20
	CARTA	CARTA	CARTA	CARTA	CARTA
	CARTONE	CARTONE	CARTONE	CARTONE	CARTONE
	PAP 20	PAP 20	PAP 20	PAP 20	PAP 20
	CARTA	CARTA	CARTA	CARTA	CARTA
	IMBALLAGGIO PALLET	IMBALLAGGIO PALLET	IMBALLAGGIO PALLET	IMBALLAGGIO PALLET	IMBALLAGGIO PALLET
	LDPE	LDPE	LDPE	LDPE	LDPE
	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA	PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo comune per il corretto smaltimento					
Dimensioni Imballo secondario	38x38x24	38x38x24	38x38x24	30x13x21	28x12x21
Peso imballo secondario Kg.				0,20	0,15
Pezzi Per Imballo	2	10	20	12	15
Cartoni Per Strato	6	6	6	24x8	24
Cartoni per Pallet	42	42	42	192	192