



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 PRODUIT  
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080  
 ST n° 3.4

Page 1 sur 5

Rév. 01

Données Dic-24

CC CT CL  
 CD BA RO FI



PECORINO ROMAIN DOP  
 Portionné  
 PECORINO ROMAIN AOP  
 Coin



Assaisonnement Viellissement	minimum 5 mois 5 mois minimum	
Ingrédients Ingrédients	LAIT de brebis, sel, présure d'agneau, ferments lactiques. LAIT de brebis, sel, présure d'agneau, ferment lactique.	
Origine des fournisseurs / matière première Source d'approvisionnement / matière première	La production du Pecorino Romano DOP est limitée aux territoires administratifs des régions du Latium, de la Sardaigne et de la province de Grosseto en Toscane.  La production de Pecorino Romano AOP est limitée aux régions du Latium, de la Sardaigne et à la province de Grosseto en Toscane.	
Loto Lot	4 chiffres, les deux premiers représentent la semaine de l'année de production ; les deux seconds le jour de production de cette semaine (par exemple 01=lundi, etc.).  4 chiffres, les deux premiers font référence au numéro de la semaine dans l'année de production, les deux derniers représentent le numéro du jour dans la semaine (par exemple 01= lundi, etc.).	
Paramètres nutritionnels Spécifications nutritionnelles	kJ, kcal, graisses (dont acides gras saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel. kJ, kcal, lipides (dont saturés), glucides (dont sucres), fibres, protéines, sel.	
Conditionnement Conditionnement	Sac sous vide Sac sous vide	
Durée de conservation totale Durée de conservation totale	180 jours 180 jours	
Température de stockage Température de stockage	Max. +8°C	
Mode de stockage Conditions de stockage	Une fois le paquet ouvert, conserver au réfrigérateur. Une fois le sac ouvert, conserver au réfrigérateur.	
Température de transport Température de transport	Max. +8°C	
Poids (Directive n° 76/211/CEE) Poids (Directive 76/211/CEE)	3,5 Kg – 1/8 (Poids variable – poids variable)	
Formulation du produit (valeurs moyennes) Formulation du produit (valeurs moyennes)		
Composant Ingrédients	Montant % Montant %	Origine Source
LAIT de brebis LAIT de brebis	95 195	Italie Italie
Vente Sel	4,8	Italie Italie

Date de publication : 30/12/2024



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 PRODUIT  
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080  
 ST n° 3.4

Page 2 sur 5

Rév. 01

Données Dic-24

CC CT CL  
 CD BA RO FI

Présure d'agneau Présure d'agneau	0,004	Italie Italie
Ferments lactiques Levain lactique	0,001	Italie Italie
Spécifications nutritionnelles - Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (Règlement UE 1169/2011) Spécifications nutritionnelles – Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (Règlement UE 1169/2011)		
Énergie Énergie	1662 kJ / 401 kcal	
Grassi Graisse	33 g	
dont acides gras saturés dont acides gras saturés	24 g	
Glucides Glucides dont	0 g	
sucre dont sucre	0 g	
Fibre Fibre	0 g	
Protéines Protéines	26 g	
Vente Sel	4,8 g	
Spécifications physico-chimiques Spécifications chimiques et physiques		
Paramètre Paramètre	Unité de mesure Unité de mesure	Limites d'acceptabilité Acceptabilité
Humidité Humidité	%	32 ± 5%
Graisses Graisse	%	32 ± 20%
Graisses S/S Matière grasse sur matière sèche	%	>36
Protéines Protéines	%	>24 ± 20%
Football Calcium	mg/100g	903 (+45% -35%)
Phosphore Phosphoreux	mg/100g	583 (+45% -35%)
Chlorure de sodium Chlorure de sodium	%	4,8 g ± 20%
Spécifications microbiologiques (Règlement CE n. 1441/2007) Spécification microbiologique (Reg. CE n. 1441/2007)		
Escherichia coli Escherichia coli	UFC/g UFC/g	≤ 10

Date de publication : 30/12/2024



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 PRODUIT  
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080  
 ST n° 3.4

Page 3 sur 5

Rév. 01

Données Dic-24

CC CT CL  
 CD BA RO FI

Salmonella spp.	UFC/25g	Absent
Salmonella spp.	UFC/25g	Absent
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Staphylocoque coagulase positive Staphylocoque à coagulase positive	UFC/g UFC/g	≤ 100
Moules Moule	UFC/g UFC/g	≤ 100
Levures Levures	UFC/g UFC/g	≤ 10.000
Spécifications organoleptiques Spécifications organoleptiques		
j'attends Apparence	<p>La croûte est fine, de couleur ivoire naturel ou jaune paille, parfois recouverte d'agents protecteurs spéciaux. La pâte a une structure compacte ou légèrement ridée.</p> <p>La croûte est fine, de couleur ivoire ou paille naturelle, parfois recouverte de produits protecteurs spéciaux. Les pâtes ont une structure compacte ou légèrement alvéolée.</p>	
Couleur Couleur	<p>A la coupe, la couleur varie du blanc au jaune paille plus ou moins intense, selon la technique de production. Les couleurs anormales sont absentes.</p> <p>La couleur est variable, du blanc au jaune paille plus ou moins intense, en fonction des conditions techniques de production. Aucune couleur anormale ne doit être présente.</p>	
Goût Goût	<p>La saveur est aromatique et légèrement épicée pour les fromages de table. Épicé, intense et agréable une fois affiné dans le fromage râpé.</p> <p>Épicé, intense et agréable au stade avancé de maturation. Il a un goût caractéristique, typique du processus de production.</p>	
Odeur Arôme	<p>Le fromage a un arôme caractéristique des procédés de production particuliers. Les odeurs anormales et étrangères telles que la croûte, la moisissure, le rassis ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation en cours sont absentes.</p> <p>Agréable, caractéristique d'un produit frais, bien conservé. Les odeurs inhabituelles telles que la croûte, le moisi ou les odeurs indiquant un processus d'oxydation doivent être absentes.</p>	
Allergènes Allergènes	<p>LATTÉ. Naturellement sans lactose et sans gluten. LAIT. Naturellement sans lactose et sans gluten.</p>	
OGM OGM	<p>Les ingrédients utilisés pour la production du Pecorino Romano DOP ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Les ingrédients utilisés pour la production du Pecorino Romano AOP ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés.</p>	

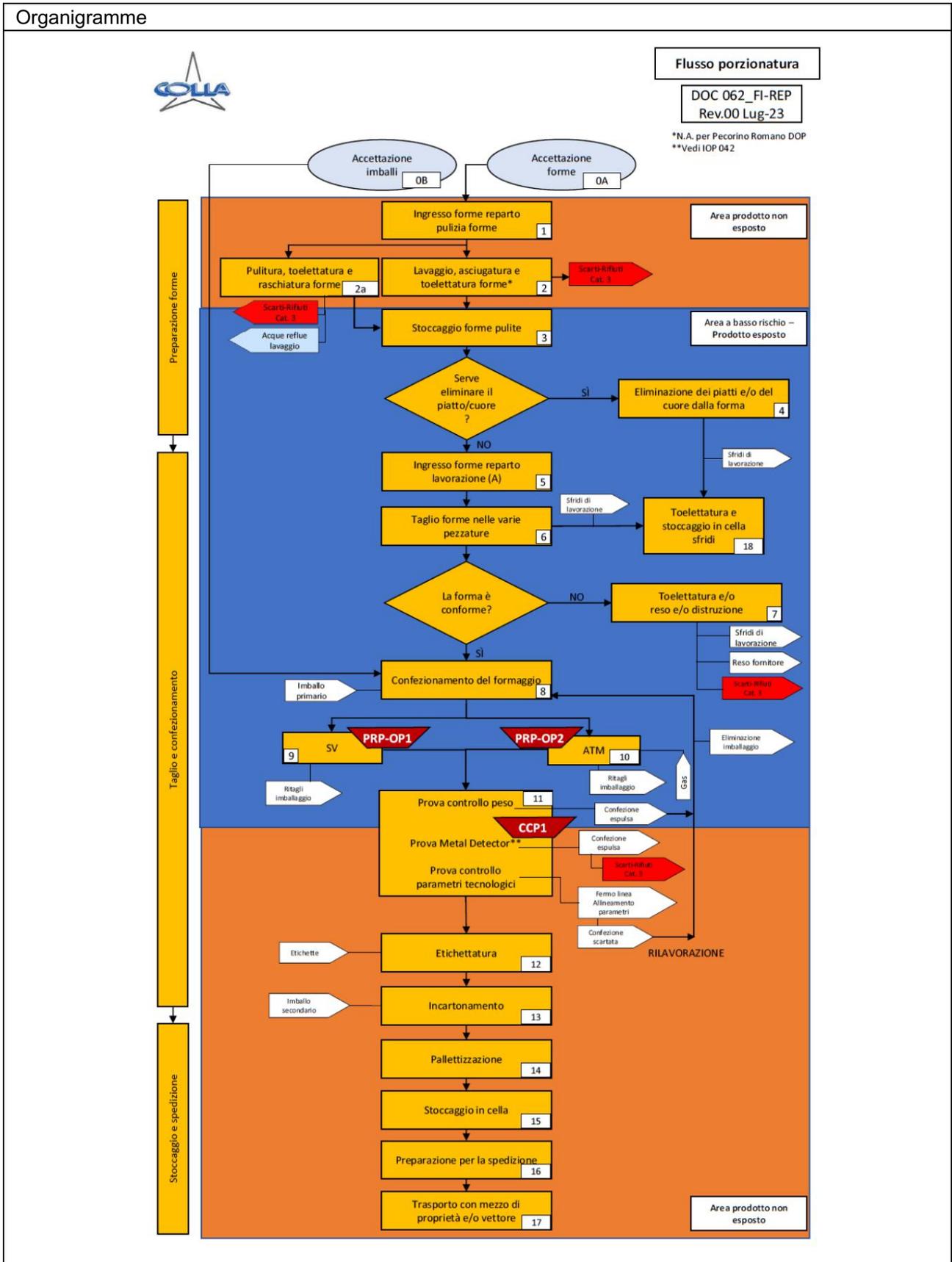
Date d'émission : 30/12/2024



FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 PRODUIT  
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080 ST n° 3.4	Page 4 sur 5
Rév. 01	Données Dic-24
CC CT CL CD BA RO FI	

Organigramme



Date de publication : 30/12/2024

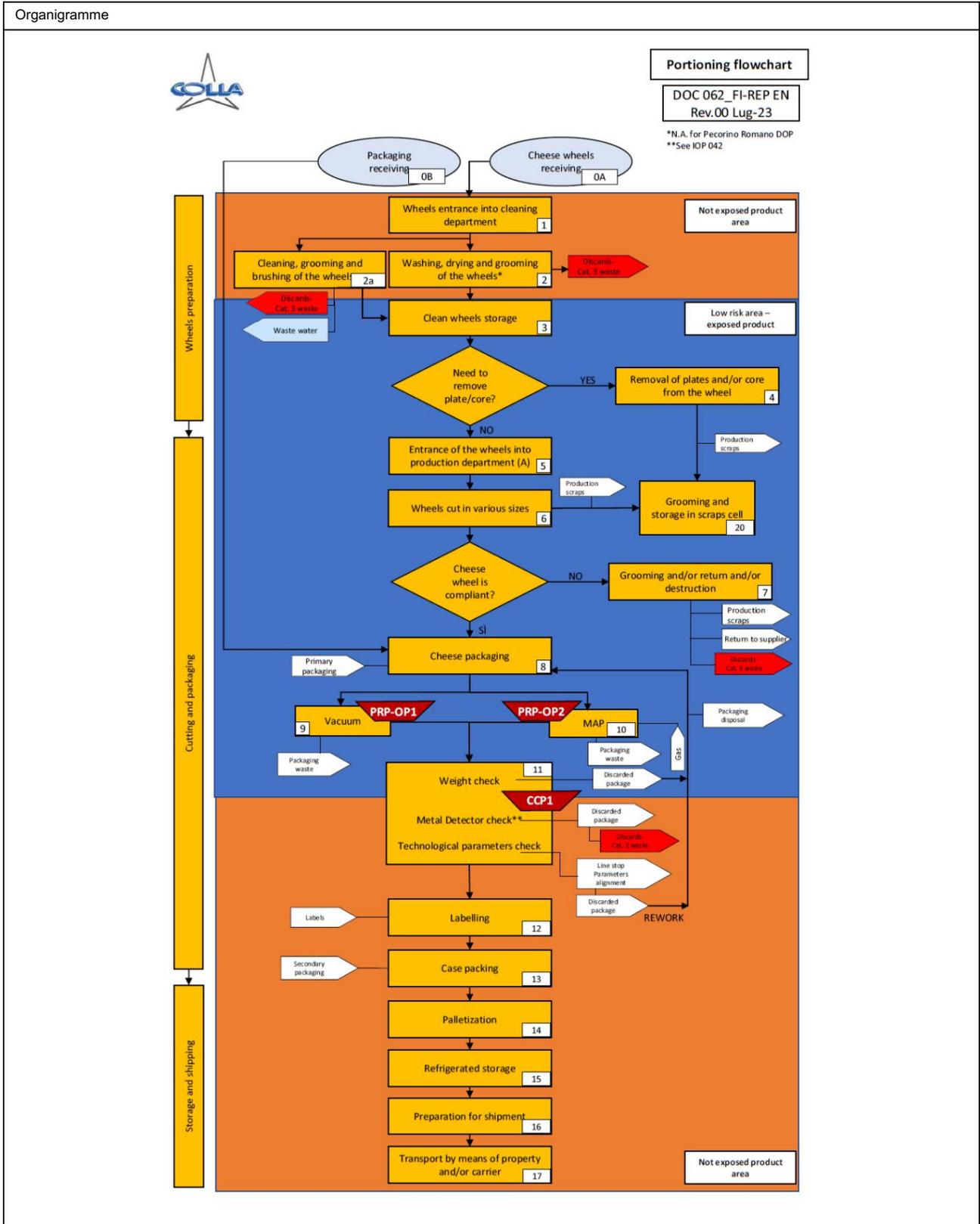




FICHE TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 PRODUIT  
 TECHNIQUE – ORGANOLEPTIQUE  
 FICHE DE DONNÉES

DOC 080 ST n° 3.4	Page 5 sur 5		
Rév. 01	Données Dic-24		
CC CD	CT BA	CL RO	FI

Organigramme



Date de publication : 30/12/2024

W:\QUALITY SYSTEM - REVUE DOCUMENTATION 2019\Clients\VALCOLATTE\2024\2024.12.30\DOC 080\_ST 3.4\_Fiche Technique Pecorino Romano AOP 5M Portionné 1-8 Sac Sous Vide - PESVOTTAVIN.docx

