

CAMERA DI COMMERCIO
DI FROSINONE

DOP Pecorino di Picinisco
PROVE IN AUTOCONTROLLO FORMAGGIO

13_M_Picinisco_Prove in autocontrollo.doc

**AUTOCONTROLLO VERIFICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E ANALITICHE
PECORINO DI PICINISCO DOP**

Caseificatore _____ Cod. C.C.I.A.A. _____ Partita N° _____ (n./anno)

Caratteristiche	Formaggio campionato				Note
	N°	N°	N°	N°	
Conformità	Si/No	Si/No	Si/No	Si/No	
Scamosciato 30-60 giorni					
Stagionato oltre 90 giorni					
Dimensioni: da 12 a 25 cm;					
Altezza da 7 a 12 cm					
Peso Scamosciato: da 0,7 a 2,5 kg					
Peso Stagionato: da 0,5 a 2 Kg.					
Crosta: sottile e rugosa tendente al giallo paglierino					
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura, colore: bianco tendente al giallo paglierino					
Scamosciato: Sapore dolce con spiccati aromi di pascoli di montagna					

Caratteristiche	N°	N°	N°	N°	Note
Conformità	Si/No	Si/No	Si/No	Si/No	
Stagionato: Sapore intenso e corposo tendente al piccante con spiccati aromi di pascoli di montagna					
Assenza odori di stalla					
Analisi di Laboratorio					
Caratteristiche chimiche: Grasso / ss: $\geq 55\%$					
Umidità: Scamosciato $\geq 45\%$					
Stagionato $\geq 35\%$					

Data _____

La Ditta _____