

MOLISSARDO AL TARTUFO

| | |
|-------------------------------------|---|
| Ingredienti | Latte di pecora, tartufo 1%, sale, caglio. |
| Dimensioni e peso | Forma intera: diametro 24 cm; altezza 14 cm; peso medio 6 Kg. |
| Formati e porzionature | Forma intera |
| Tipologia di confezionamento | Sottovuoto |

| | Parametro | % T.Q. | % S.S. |
|--|-------------------------|------------------|------------------|
| Caratteristiche chimico-fisiche | <i>pH</i> | | |
| | <i>Umidità</i> | 30 - 33 | |
| | <i>Grasso</i> | 35 - 38 | 50 - 57 |
| | <i>Cloruro di sodio</i> | 1,8 - 2,3 | 2,6 - 3,4 |
| | <i>Sostanza secca</i> | 67 - 70 | |

| | Parametro | |
|--|--------------------------------|-------------------------------|
| Caratteristiche microbiologiche | <i>Listeria Monocytogenes:</i> | Assenza in 25 g. |
| | <i>Salmonella spp:</i> | Assenza in 25 g. |
| | <i>Staphylococcus aureus:</i> | Inferiore a 100 per g. |
| | <i>Escherichia Coli:</i> | Inferiore a 100 per g. |

| | Parametro | Taglio analisi: 100 g. |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Caratteristiche nutrizionali | <i>Valore Energetico kcal = kJ</i> | 437 = 1.811 |
| | <i>Energia da Grassi kcal = kJ</i> | 333 = 1.369 |
| | <i>Grassi totali</i> | 37 g |
| | <i>Grassi saturi</i> | 24,5 g |
| | <i>Colesterolo</i> | |
| | <i>Sale</i> | 2,0 g |
| | <i>Sodio</i> | 0,75 g |
| | <i>Carboidrati totali</i> | < 0,5 g |
| | <i>Zuccheri</i> | < 0,5 g |
| | <i>Fibre</i> | 0 g |
| | <i>Proteine</i> | 26 g |
| | <i>Vitamina A</i> | |
| | <i>Vitamina B2</i> | |
| | <i>Calcio</i> | |
| | <i>Fosforo</i> | |
| | <i>Magnesio</i> | |
| <i>Ferro</i> | | |



MOLISSARDO AL TARTUFO

| | |
|--------------------------------------|---|
| Trattamenti eseguiti | Termizzazione del latte (68,5° C per 29 secondi). |
| Conservanti | Nessuno |
| Coloranti | Nessuno |
| Allergeni | Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte |
| Stagionatura | Almeno 60 giorni |
| Conservazione | Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C. |
| Destinazione e modalità d'uso | Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti. |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | | | | |
|--|-----------------------|-----------------|------------|----------------|---------------|---------------|
| ARTICOLO | EAN 13 PESO VARIABILE | | PESO kg | SCADENZA | | |
| Forma intera | 2939739XXXXXX | | 6 | 300 | | |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | | | | | | |
| Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi. | | | | | | |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO | | | | | | |
| Opzione | Cartone | Misure | Tara | Numero forme | Peso lordo kg | Peso netto kg |
| 1 | chiuso | 47X25X20 | 0,360 ± 8% | 2 forme intere | 12,4 | 12 |
| PEDANA CELOFANATA | | | | | | |
| Opzione | Numero Cartoni | Disposizione | | Misure pedana | Peso lordo kg | Peso netto kg |
| 1 | 42 | base 7 X 6 file | | 120X80X135 | 543 | 504 |
| Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni | | | | | | |