

CUOR DI SARDEGNA

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 20 cm; altezza 10 cm; peso medio. 3,6 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4, 1/8.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto per l'estero o su richiesta.

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>	5,3	
	<i>Umidità</i>	27 - 34	
	<i>Grasso</i>	33 - 38	45 - 58
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,3 - 1,9	1,8 - 2,9
	<i>Sostanza secca</i>	66 - 73	

	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>	445 = 1.845
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	333 = 1.369
	<i>Grassi totali</i>	37 g
	<i>Grassi saturi</i>	25 g
	<i>Colesterolo</i>	52 mg
	<i>Sale</i>	1,5 g
	<i>Sodio</i>	0,6 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 0,5 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	28 g
	<i>Vitamina A</i>	7,4mg/Kg
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	0,78%
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>	7,1 mg/Kg	

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (68,5° C per 26 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	Su richiesta può essere trattato in crosta con colorante E172 nero
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 90 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	2228366XXXXXX	3,6	300*
Porzione 1/2	2235915XXXXXX	1,8	150
Porzione 1/4	2235916XXXXXX	0,9	150
Porzione 1/8	2222337XXXXXX	0,45	150

* solo se confezionato sottovuoto, qualora privo di confezione non è indicata alcuna data di scadenza.

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/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	4 forme intere	15,2	14,4
				8 X 1/2		
				16 X 1/4	11,4	10,8
				24 X 1/8		
2	aperto	47X24X15	0,350 ± 8%	2 forme intere	7,6	7,2
				4 X 1/2		
				8 X 1/4	7,6	7,2
				16 X 1/8		

PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	569	518
2	56	base 7 X 8 file	120X80X135	448	403

Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.