

GRAN SARDO

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio
Dimensioni e peso	Forma intera: Diametro 18-20 cm. altezza 11 cm. Peso medio 3,2 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>	31 - 33	
	<i>Grasso</i>	34 - 37	45 -55
	<i>Cloruro di sodio</i>	2,0 - 2,5	2,9 - 3,7
	<i>Sostanza secca</i>	67 - 69	

	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>	419 = 1.737
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	315 = 1.295
	<i>Grassi totali</i>	35 g
	<i>Grassi saturi</i>	15 g
	<i>Colesterolo</i>	
	<i>Sale</i>	2,2 g
	<i>Sodio</i>	0,88 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>		

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (71,0° C per 26 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	A richiesta può essere trattato in crosta con colorante E172.
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	2546630XXXXXX	3,200	300*
Porzione 1/2	2253558XXXXXX	1600	150
Porzione 1/4	2210064XXXXXX	0,800	150
Porzione 1/8	2324191XXXXXX	0,400	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	40X40X15	0,640 ± 8%	4 forme intere	13,4	12,8
				8 X 1/2		
				16 X 1/4		
				32 X 1/8		
2	aperto	47X25X15	0,350 ± 8%	2 forme intere	6,8	6,4
				4 X 1/2		
				8 X 1/4		
				16 X 1/8		

PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	54	base 6 X 9 file	120X80X150	746	691
2	56	base 7 X 8 file	120X80X135	403	358

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