

# MIRTO

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, aroma di mirto 1%, sale, caglio.
<b>Dimensioni e peso</b>	Forma intera: diametro 17 cm, altezza 10 cm, peso medio 2,3 kg.
<b>Formati e porzionature</b>	Forma intera e porzione
<b>Tipologia di confezionamento</b>	Sottovuoto

	<b>Parametro</b>	<b>% T.Q.</b>	<b>% S.S.</b>
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	<i>pH</i>		
	<i>Umidità</i>	<b>35 - 39</b>	
	<i>Grasso</i>	<b>31 - 35</b>	<b>48 - 57</b>
	<i>Cloruro di sodio</i>	<b>1,3 - 1,7</b>	<b>2,0 - 2,8</b>
	<i>Sostanza secca</i>	<b>61 - 65</b>	

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

	<b>Parametro</b>	<b>Taglio analisi: 100 g.</b>
<b>Caratteristiche nutrizionali</b>	<i>Valore Energetico kcal = kJ</i>	<b>397 = 1.646</b>
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	<b>297 = 1.221</b>
	<i>Grassi totali</i>	<b>33 g</b>
	<i>Grassi saturi</i>	<b>23 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	<b>94 mg</b>
	<i>Sale</i>	<b>1,45 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>0,58 g</b>
	<i>Carboidrati totali</i>	<b>&lt; 1 g</b>
	<i>Zuccheri</i>	<b>&lt; 0,5 g</b>
	<i>Fibre</i>	<b>0 g</b>
	<i>Proteine</i>	<b>25 g</b>
	<i>Vitamina A</i>	<b>540 U.I</b>
	<i>Vitamina B2</i>	<b>0 U.I</b>
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
<i>Magnesio</i>		
<i>Ferro</i>		

<b>Trattamenti eseguiti</b>	Pastorizzazione del latte (71,5°C per 26 secondi)
<b>Conservanti</b>	Trattato in crosta con conservante E 235 (antimuffa)
<b>Coloranti</b>	Nessuno
<b>Allergeni</b>	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
<b>Stagionatura</b>	Almeno 20 giorni
<b>Conservazione</b>	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.
<b>Destinazione e modalità d'uso</b>	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.

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>						
<b>ARTICOLO</b>	<b>EAN 13 PESO VARIABILE</b>	<b>PESO Kg</b>	<b>SCADENZA</b>			
Forma intera	2939001XXXXXX	2,300	150*			
Porzione	2576311XXXXXX	0,300	120			
<b>* solo se confezionato sottovuoto, qualora privo di confezione non è indicata alcuna data di scadenza.</b>						
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>						
Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.						
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>						
Opzione	Cartone	Misure	Tara	Numero forme/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	40X60X15	0,800 ± 8%	6 forme intere	14,6	13,8
2	chiuso	40X40X15	0,630 ± 8%	4 forme intere	9,8	9,2
				36 porzioni	11,5	10,8
3	chiuso	37X27X13	0.360 ± 8%	2 forme intere	5	4,6
<b>PEDANA CELOFANATA</b>						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	548	497	
2	54	base 6 X 9 file	120X80X150	551	497	
				643	583	
3	108	base 9 X 12 file	120X80X170	562	497	
<b>Nota: i pesi sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.</b>						