

PASTORE SARDO GRAN RISERVA

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
Tipologia di confezionamento	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 - 5852 - 59
	<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	

PASTORE SARDO GRAN RISERVA

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (68,5° C per 26 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	Nessuno
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	2816979XXXXXX		3,6	300*		
* 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	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	4 forme intere	15,2	14,4
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione		Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	36	base 4 X 9 file		120X80X150	569	518
Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.						