

# PASTORE SARDO TERMOFORMATO

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio.
<b>Dimensioni e peso</b>	Spicchio di lunghezza di 12 cm, larghezza 12 cm, altezza 5 cm; peso medio 350 g.
<b>Formati e porzionature</b>	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>	<b>5,20</b>	
	<i>Umidità</i>	<b>36 - 39</b>	
	<i>Grasso</i>	<b>33 - 36</b>	<b>52 - 59</b>
	<i>Cloruro di sodio</i>	<b>1,5 - 2,0</b>	<b>2,3 - 3,3</b>
	<i>Sostanza secca</i>	<b>61 - 64</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>401 = 1.661</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>22 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	<b>94 mg</b>
	<i>Sale</i>	<b>1,7 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>0,68 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>24 g</b>
	<i>Vitamina A</i>	<b>540 U.I.</b>
	<i>Vitamina B2</i>	<b>0 U.I.</b>
	<i>Calcio</i>	<b>0,50%</b>
	<i>Fosforo</i>	<b>24 mg/kg</b>
<i>Magnesio</i>		
<i>Ferro</i>		



# PASTORE SARDO TERMOFORMATO

<b>Trattamenti eseguiti</b>	Pastorizzazione del latte ( 71,5° C per 26 secondi )
<b>Conservanti</b>	Trattata in crosta con conservativo E 235 (antimuffa)
<b>Coloranti</b>	Trattato in crosta con colorante naturale caramello E150b
<b>Allergeni</b>	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
<b>Stagionatura</b>	Almeno 30 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.

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
ARTICOLO	EAN 13 PESO VARIABILE		PESO Kg	SCADENZA		
Porzione 1/12	2324192XXXXXX		0,350	120		
IMBALLAGGIO PRIMARIO						
Confezione termoformata a partire da film flessibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.						
IMBALLAGGIO SECONDARIO:						
Opzione	Cartone	Misure	Tara	Numero porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	Chiuso	40X40X15	0,640 ± 8%	36	13,3 kg	12,6 kg
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	54	base 6x 9 file	120X80X150	740 kg	680 kg	
<b>Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.</b>						