

# PASTORINO

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio.
<b>Dimensioni e peso</b>	Forma intera: diametro 10 cm, altezza 7 cm, peso medio 0,650 kg.
<b>Formati e porzionature</b>	Forma intera
<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>5,4</b>	
	<i>Umidità</i>	<b>33 - 37</b>	
	<i>Grasso</i>	<b>33 - 36</b>	<b>49 - 57</b>
	<i>Cloruro di sodio</i>	<b>1,4 - 1,9</b>	<b>2,1 - 3,0</b>
	<i>Sostanza secca</i>	<b>63 - 67</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>402 = 1.666</b>
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	<b>306 = 1.258</b>
	<i>Grassi totali</i>	<b>34 g</b>
	<i>Grassi saturi</i>	<b>23 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	<b>54 g</b>
	<i>Sale</i>	<b>1,6 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>0,64 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>		

<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>	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>	Minimo 10 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			
Forma intera	2546610XXXXXX	0,650	120			
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	aperto	40X30X10	0,250 ± 8%	9 forme intere	6,1	5,9
2	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	18 forme intere	12,5	11,7
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure padana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	112	base 8 X 14 file	120X80X160	705	661	
2	36	base 4 X 9 file	120X80X150	472	421	
<b>Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.</b>						