

PEPATO MORBIDO

Ingredienti	Latte di pecora, 0,3% di pepe nero in grani, sale e caglio
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 17 cm, altezza 10 cm, peso medio 2,3 kg.
Formati e porzionature	forma intera e porzione
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>		
	<i>Umidità</i>	34 - 38	
	<i>Grasso</i>	33 - 37	50 -60
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,8 - 2,3	2,7 - 3,7
	<i>Sostanza secca</i>	62 - 66	

	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>	388 = 1.609
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	288 = 1.184
	<i>Grassi totali</i>	32 g
	<i>Grassi saturi</i>	22 g.
	<i>Colesterolo</i>	94 mg
	<i>Sale</i>	2,0 g
	<i>Sodio</i>	0,8 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 1,0 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	25 g
	<i>Vitamina A</i>	540 U.I.
	<i>Vitamina B2</i>	0 U.I.
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>		

PEPATO MORBIDO

Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione del latte (71,5°C per 26 secondi).
Conservanti	Trattato in crosta con conservante E 235 (antimuffa)
Coloranti	Nessuno
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 20 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	SCADENZA		
Forma Intera	2274189XXXXXX		2.3 Kg	120*		
Porzione	2648062XXXXXX		0.300 Kg	90		
* 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	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
PEDANA CELOFANATA						
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	
Nota: i pesi sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.						