

PEPATO STAGIONATO

Ingredienti	Latte di pecora, 0,3% di pepe nero in grani, sale e caglio
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 36 cm, altezza 15 cm, peso medio 16 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/4 , 1/36 , 1/48
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto per l'estero o su richiesta.

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>		
	<i>Umidità</i>	34 - 37	
	<i>Grasso</i>	32 - 35	48 - 55
	<i>Cloruro di sodio</i>	2,0 - 3,0	3,0 - 4,5
	<i>Sostanza secca</i>	63 - 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>	401 = 1.663
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	297 = 1.221
	<i>Grassi totali</i>	33 g
	<i>Grassi saturi</i>	23 g
	<i>Colesterolo</i>	
	<i>Sale</i>	3,0 g
	<i>Sodio</i>	1,2 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 0,5 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Vitamina A</i>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
<i>Magnesio</i>		
<i>Ferro</i>		

PEPATO STAGIONATO

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (66,0° C per 33 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	A richiesta può essere trattato in crosta con colorante nero E172
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. Il prodotto può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
ARTICOLO	EAN 13 PESO VARIABILE		PESO Kg	SCADENZA		
Forma intera	2905537XXXXXX		16	300*		
Porzione 1/4	2226304XXXXXX		4	150		
Porzione 1/36	2965773XXXXXX		0,440	150		
Porzione 1/48	2648062XXXXXX		0,330	150		
* 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	40X40X20	0,700 ± 8%	1 forma intera	16,7	16
				4 X 1/4		
				36 X 1/36		
				48 X 1/48		
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione		Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	36	base 6 X 6 file		120X80X135	623	576
Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.						