

PEPERONCINO

Ingredienti	Latte di pecora, 0,5% di peperoncino rosso piccante, sale e caglio.
Dimensioni e peso	Forma intera liscia grande: diametro 21 cm. altezza 12 cm. peso medio 4,0 kg; Forma intera rigata piccola: diametro 16 cm. altezza 8 cm. peso medio 2,3 kg
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4, 1/8, (solo da forme grandi)
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>	5,4	
	<i>Umidità</i>	35 - 39	
	<i>Grasso</i>	32 - 35	49 - 57
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,5 - 2,0	2,3 - 3,3
	<i>Sostanza secca</i>	61 - 65	

	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>	384 = 1.592
	<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>	106 mg
	<i>Sale</i>	1,7 g
	<i>Sodio</i>	0,68 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 1,0 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	18 g
	<i>Vitamina A</i>	24 g
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>		

PEPERONCINO

Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione del latte (71,5°C per 26 secondi)
Conservanti	Trattata 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 15 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 liscia	2239529XXXXXX	4	150*
Forma Intera rigata	2239529XXXXXX	2300	120
Porzione 1/2	2235918XXXXXX	2100	120
Porzione 1/4	2235919XXXXXX	1050	120
Porzione 1/8	2274375XXXXXX	0,500	120

* 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	60X40X15	0,800 ± 8%	4 forme grandi	16,8	16
				8 x 1/2		
				16 x 1/4		
				24 x 1/8		
2	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	6 forme piccole	14,6	13,8
3	chiuso	37X27X13	0.360 ± 8%	2 forme piccole	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	627	576
2	36	base 6 X 9 file	120X80X150	526	475
3	108	base 9 X 12 file	120X80X170	562	497

Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni