

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio.
Dimensioni e peso	Forma intera quadrata: lati 20X20 cm; altezza 6 cm; peso medio 2,4 Kg circa.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/4
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto

	Parametro	% T.Q.	% S.S.
Caratteristiche chimico-fisiche	<i>pH</i>	5,4	
	<i>Umidità</i>	38 - 42	
	<i>Grasso</i>	31 - 34	50 - 59
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,1 - 1,6	1,8 - 3,2
	<i>Sostanza secca</i>	58 - 62	

	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>	380 = 1.575
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	288 = 1.184
	<i>Grassi totali</i>	32 g
	<i>Grassi saturi</i>	23 g
	<i>Colesterolo</i>	
	<i>Sale</i>	1,3 g
	<i>Sodio</i>	0,52 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 1 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	23 g
	<i>Vitamina A</i>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
<i>Magnesio</i>		
<i>Ferro</i>		

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 7 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	2235914XXXXXX		2,4	120		
Porzione 1/4	2210202XXXXXX		0,600	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/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	47X25X20	0,460 ± 8%	4 forme intere	10,1	9,6
				16 x 1/4		
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione		Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	42	base 7 X 6 file		120X80X135	446	403
Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.						