

## DOLCE SARDEGNA

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio
<b>Dimensioni e peso</b>	Forma intera grande, a crosta liscia o rigata: diametro 16 cm; altezza 8 cm; peso medio 2,0 kg. Forma intera piccola a crosta rigata: diametro 13 cm; altezza 7 cm; peso medio 1,0 kg.
<b>Formati e porzionature</b>	Forma intera e pezzature da 1/2 e 1/6 (solo di forme grandi)
<b>Tipologia di confezionamento</b>	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto per l'estero o su richiesta.

	<b>Parametro</b>	<b>% T.Q.</b>	<b>% S.S.</b>
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	<i>pH</i>		
	<i>Umidità</i>	<b>34 - 38</b>	
	<i>Grasso</i>	<b>33 - 37</b>	<b>50 - 60</b>
	<i>Cloruro di sodio</i>	<b>1,3 - 1,8</b>	<b>2,0 - 2,9</b>
	<i>Sostanza secca</i>	<b>62 - 66</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>420 = 1.740</b>
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	<b>324 = 1.332</b>
	<i>Grassi totali</i>	<b>36 g</b>
	<i>Grassi saturi</i>	<b>24 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	
	<i>Sale</i>	<b>1,5 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>0,6 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>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
	<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>	Nessuno
<b>Allergeni</b>	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
<b>Stagionatura</b>	Almeno 20 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 piccola	2546640XXXXXX	1	120*
Forma intera grande	2546640XXXXXX	2	120*
Porzione 1/2	2546670XXXXXX	1	90
Porzione 1/6	2546660XXXXXX	0,333	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	60X40X15	0,800 ± 8%	6 forme intere X 2kg	12,8	12
				12 X 1/2		
2	chiuso	40X40X15	0,640 ± 8%	24 X 1/6	8,7	8
3	aperto	40X40X13	0,370 ± 8%	4 X 2 Kg	8,4	8
4	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	11 forme intere X 1Kg	11,8	11

## PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	483	432
2	54	base 6 X 9 file	120X80X150	492	432
3	60	base 6 X 10 file	120X80X130	526	480
4	36	base 4 X 9 file	120X80X150	447	396

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