

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 30 cm. altezza 16 cm. Peso medio 15 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/12 e 1/24
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>	5,3	
	<i>Umidità</i>	27 - 30	
	<i>Grasso</i>	35 - 38	48 - 54
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,3 - 1,8	1,8 - 2,6
	<i>Sostanza secca</i>	70 - 73	

	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>	436 = 1.808
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	324 = 1.332
	<i>Grassi totali</i>	36 g
	<i>Grassi saturi</i>	24 g
	<i>Colesterolo</i>	94 mg
	<i>Sale</i>	1,5 g
	<i>Sodio</i>	0,6 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 0,5 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	28 g
	<i>Vitamina A</i>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>		

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (71,0° C per 29 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	Nessuno
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 9 mesi fino ad oltre 2 anni
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	2699658XXXXXX		15	300*		
Porzione 1/12	2487336XXXXXX		1,25	150		
Porzione 1/24	2400847XXXXXX		0,62	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						
Opzioni	Cartone	Misure	Tara	Numero forme/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	47X24X20	0,460 ± 8%	12 X 1/12	15,5	15
				24 X 1/24		
2	chiuso	40X40X20	0,600 ± 8%	1 - forma intera	15,6	15
				12 X 1/12		
				24 X 1/24		
PEDANA CELOFANATA						
Opzioni	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	42	base 7 X 6 file	120X80X135	673	630	
2	36	base 6 X 6 file	120X80X135	584	540	
Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.						