



# PECORINO SARDO D.O.P

## DOLCE

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio di vitello.
<b>Dimensioni e peso</b>	Forma intera: diametro 16 cm; altezza 8 cm; peso medio 2,0 kg.
<b>Formati e porzionature</b>	forma intera e pezzature da 1/2 e 1/6
<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>	<b>5,3</b>	
	<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>		



# PECORINO SARDO D.O.P

## DOLCE

<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 e fino ad un massimo di 60 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	2546650XXXXXX	2	120*
Porzione 1/2	2274197XXXXXX	1	90
Porzione 1/6	2209947XXXXXX	0,35	90

### 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 2 kg	12,8	12
				12 X 1/2		
				36 X 1/6		

### PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo	Peso netto
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	483	432

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