

# PECORINO SARDO D.O.P

## MATURO

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora, sale, caglio di vitello.
<b>Dimensioni e peso</b>	Forma intera: diametro 20 cm; altezza 9-10 cm; peso medio 3,6 kg.
<b>Formati e porzionature</b>	Forma intera e pezzature da 1/8
<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>27 - 34</b>	
	<i>Grasso</i>	<b>33 - 38</b>	<b>45 - 58</b>
	<i>Cloruro di sodio</i>	<b>1,3 - 1,9</b>	<b>1,8 - 2,9</b>
	<i>Sostanza secca</i>	<b>66 - 73</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>445 = 1.845</b>
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	<b>333 = 1.369</b>
	<i>Grassi totali</i>	<b>37 g</b>
	<i>Grassi saturi</i>	<b>25 g</b>
	<i>Colesterolo</i>	<b>52 mg</b>
	<i>Sale</i>	<b>1,5 g</b>
	<i>Sodio</i>	<b>0,6 g</b>
	<i>Carboidrati totali</i>	<b>&lt; 0,5 g</b>
	<i>Zuccheri</i>	<b>&lt; 0,5 g</b>
	<i>Fibre</i>	<b>0 g</b>
	<i>Proteine</i>	<b>28 g</b>
	<i>Vitamina A</i>	<b>7,4 mg/Kg</b>
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	<b>0,78%</b>
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>	<b>7,1mg/Kg</b>	



# PECORINO SARDO D.O.P MATURO

<b>Trattamenti eseguiti</b>	Termizzazione del latte (66,0° C per 33 secondi).
<b>Conservanti</b>	Nessuno
<b>Coloranti</b>	Nessuno
<b>Allergeni</b>	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
<b>Stagionatura</b>	Almeno 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	2209624XXXXXX	3,6	300*			
Porzione 1/8	2239528XXXXXX	0,45	150			
<b>* solo se confezionato sottovuoto, qualora privo di confezione non è indicata alcuna data di scadenza.</b>						
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	40X40X120	0,640 ± 8%	4 forme intere	15,2	14,4
2	chiuso	40X40X15	0,640 ± 8%	24 X 1/8	11,4	10,8
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	569	518	
2	54	base 6 X 9 file	120X80X150	638	583	
<b>Nota bene: i pesi indicati sono riferiti a valori medi e sono sensibili di variazioni.</b>						