

RIGATO DI SIAMANNA

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 17 cm; altezza 11 cm; peso medio 2,2 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2 e 1/4
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 - 31	
	<i>Grasso</i>	35 - 38	48 - 55
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,5 - 2,0	2,1 - 2,9
	<i>Sostanza secca</i>	69 - 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>	449 = 1.862
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	333 = 1.369
	<i>Grassi totali</i>	37 g
	<i>Grassi saturi</i>	25 g
	<i>Colesterolo</i>	60 mg
	<i>Sale</i>	1,7 g
	<i>Sodio</i>	0,68 g
	<i>Carboidrati totali</i>	< 1 g
	<i>Zuccheri</i>	< 0,5 g
	<i>Fibre</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	29 g
	<i>Vitamina A</i>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	0,99 g%
	<i>Fosforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
<i>Ferro</i>	8 mg/Kg	

RIGATO DI SIAMANNA

Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (66,0°C per 33 secondi).
Conservanti	Nessuno
Coloranti	A richiesta può essere trattato in superficie con colorante E172.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 90 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	2238997XXXXXX	2,2	300*
Porzione 1/2	2238998XXXXXX	1,110	150
Porzione 1/4	2274187XXXXXX	0,550	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						
Opzione	Cartone	Misure	Tara	Numero forme/porzioni	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	chiuso	60X40X15	0,800 ± 8%	6 forme intere	14	13,2
				12 X 1/2		
				24 X 1/4		
PEDANA CELOFANATA						
Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg	
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	526	475	

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