

PASTORE SARDO

Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 21 cm, altezza 12 cm, peso medio kg. 4,2.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2; 1/4; 1/8; 1/12
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>	5,20	
	<i>Umidità</i>	36 - 39	
	<i>Grasso</i>	33 - 36	52 - 59
	<i>Cloruro di sodio</i>	1,5 - 2,0	2,3 - 3,3
	<i>Sostanza secca</i>	61 - 64	

	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>	401 = 1.661
	<i>Energia da Grassi kcal = kJ</i>	297 = 1.221
	<i>Grassi totali</i>	33 g
	<i>Grassi saturi</i>	22 g
	<i>Colesterolo</i>	94 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>	24 g
	<i>Vitamina A</i>	540 U.I.
	<i>Vitamina B2</i>	0 U.I.
	<i>Calcio</i>	0,50%
	<i>Fosforo</i>	24 mg/kg
<i>Magnesio</i>		
<i>Ferro</i>		

Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione del latte (71,5° C per 26 secondi)
Conservanti	Trattato in crosta con conservante E 235 (antimuffa)
Coloranti	Trattato in crosta con colorante naturale caramello E150b
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte
Stagionatura	Almeno 30 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	2546600XXXXXX	4,2	150*
Porzione 1/2	2546590XXXXXX	2,1	120
Porzione 1/4	2546260XXXXXX	1,050	120
Porzione 1/8	2240166XXXXXX	0,500	120
Porzione 1/12	2324192XXXXXX	0,350	120

* 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%	4 forme intere	17,6	16,8
				8 X 1/2		
				16 X 1/4		
2	chiuso	40X40X15	0,620 ± 8%	36 X 1/12	13,3	12,6
3	chiuso	40X40X20	0,640 ± 8%	36 X 1/8	18,7	18
4	aperto	47X24X15	0,350 ± 8%	2 forme intere	8,8	8,4
				4 X 1/2		
				8 X 1/4		
				16 X 1/8		

PEDANA CELOFANATA

Opzione	Numero Cartoni	Disposizione	Misure pedana	Peso lordo kg	Peso netto kg
1	36	base 4 X 9 file	120X80X150	656	605
2	54	base 6 X 9 file	120X80X150	740	680
3	42	base 6 X 7 file	120X80X155	807	756
4	56	base 7 X 8 file	120X80X135	515	470

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