

**PECORINO SARDO DOP BALUVIRDE / BALUVIRDE PECORINO SARDO MATURO P.D.O.**  
**Scheda tecnica del prodotto *Technical data product***



**DESCRIZIONE / DESCRIPTION:**

Pecorino maturo dall'odore e profumo intenso; sensazioni gustative e di bocca dolci e aromatiche / *smell and intense aroma; taste and mouth sensations: sweet and aromatic.*

Pasta a struttura compatta di colore paglierino chiaro con rade occhiature / *Compact and light brown texture with little and few holes.*

Forma cilindrica / *cylindrical shape*

**INGREDIENTI / Ingredients:**

Latte ovino intero della regione Sardegna, caglio di vitello, fermenti lattici nativi, sale / *sheep's milk from Sardinia, veal rennet, native milk ferments, salt.*

**ORIGINE DEL LATTE / Origin of the milk:**

Italia *Italy*

**ALLERGENI / Allergens:**

Latte-lattosio / *Milk-Lactose*

**SHELF LIFE**

In busta termoretraibile sotto vuoto/ *whole wheel vacuum packed: 8 mesi / 8 months*

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage condition**

Conservare in frigo a + 4° C / +8° C / *Keep refrigerated between + 4°C and + 8°C*

**TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ PRODUCTION TECHNOLOGY**

Coagulazione, salatura, stagionatura, confezionamento / *Coagulation, salting, aging, packaging*

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Caglio / Rennet</b><br>Caglio di vitello / <i>veal rennet</i>   | <b>Temperatura di coagulazione / coagulation temperature</b><br>37 ÷ 38 °C                          |
| <b>Temperatura di cottura della cagliata / curd cooking temperature</b><br>42 °C | <b>Tipologia di salatura</b><br><i>Salting procedure</i><br>In salamoia / <i>brine</i>   | <b>Trattamento protettivo / protective treatment</b><br>Conservante E235 / <i>E235 preservative</i> |
| <b>Stagionatura/ Aging</b><br>Minimo 3 mesi:<br><i>Minimum 3 months</i>          | <b>Modalità di conservazione / Storage conditions</b><br>Conservazione del prodotto integro:<br><i>Product packed preservation:</i><br>- forma intera <i>whole wheel: +4°C and +8°C</i><br>Conservazione una volta aperto: <i>opened package</i><br>4 °C per 15 giorni / <i>&lt;4 °C for 15 days</i> |   |

| DATI LOGISTICI / <i>LOGISTIC INFORMATION</i>        |  |
|---|--|
| Formato / <i>Size</i>                               | Forma intera / <i>Whole wheel</i>  |
| Codice interno / <i>Product code</i>                | 120  |
| Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>               | 8027465000171  |
| Codice doganale / <i>Taric Code</i>                 | 04069063   |
| Codice Imballo / <i>Package code</i>                | 8027465000171  |
| Peso medio / <i>Average weight</i>                  | Kg 3,3   |
| Dimensioni LxBxH / <i>Size LxWxH</i>                | 20 x 10 x 20 cm  |
| Tipo confezione / <i>Packaging</i>                  | Sotto-vuoto / <i>Vacuum packed</i>   |
| Tipo imballo / <i>secondary Packaging</i>           | Cartone scatola americana / <i>Carton USA type box</i>   |
| Dimensioni Imballo LxBxH/ <i>Cartons size LxWxH</i> | 41 x 23 x 14 cm (2 forme - <i>2 wheels</i> )<br>40 x 40 x 13 cm (4 forme - <i>4 wheels</i> )                   |
| N. pezzi per Imballo / <i>Pcs per Package</i>       | 2 oppure 4 forme / <i>2 or 4 wheels</i>  |
| Peso Imballo / <i>carton weight</i>                 | Kg 6,5 - 2 forme - <i>2 wheels</i><br>Kg 13 - 4 forme - <i>4 wheels</i>  |
| N. imballi per strato / <i>Cartons per layer</i>    | 10 cartoni da 2 forme - / <i>10 Cartons by 2 wheels</i><br>6 cartoni da 4 forme / <i>6 Cartons by 4 wheels</i> |
| N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i>      | 10 strati da 2 ff / <i>10 layers of 2 wheels</i><br>12 strati da 4 ff / <i>12 layers of 4 wheels</i>           |
| N. Imballi per Pallet / <i>Cartons per Pallet</i>   | 100 cartoni da 2 forme <i>100 Cartons of 2 wheels</i><br>72 cartoni da 4 forme <i>72 Cartons of 4 wheels</i>   |
| Dimensioni Pallet LxB / <i>Pallet size LxW</i>      | 80x120 cm  |

| ETICHETTA NUTRIZIONALE <i>NUTRITIONAL LABEL</i><br>valori medi per 100g di prodotto<br><i>Average values per 100g of product</i> |                     |
|--|---------------------|
| Parametro/Parameter  |                     |
| Energia / <i>Energy</i>  | kJ 1507<br>kcal 363 |
| Grassi / <i>Fat</i>  | 29 g                |
| di cui saturi / <i>Of which saturated</i>  | 20 g                |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>   | 0,5 g               |
| di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>   | 0,5 g               |
| Proteine / <i>Protein</i>  | 25 g                |
| Sale / <i>Salt</i>   | 1,70 g              |

| <b>Caratteristiche Microbiologiche</b><br><i>Microbiological characteristic</i> |                 |
|---|-----------------|
| <b>Parametri - Parameter</b>  |                 |
| <i>Listeria Monocytogenes</i>   | Absence in 25 g |
| <i>Salmonella spp</i>   | Absence in 25 g |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | UFC/g < 10      |
| <i>Escherichia Coli</i>   | UFC/g < 10      |
| Ulteriori informazioni<br><i>Other informations</i>                             | Tq              |
| Umidità / <i>moisture</i>   | 34 g            |
| Sostanza secca / <i>dry matter</i>  | 66 g            |



SARDAFORME di Mula G. & C. s.n.c. Vendita all'ingrosso e al dettaglio formaggi e ricotte

Servizio di confezionamento per conto terzi

*Production, packaging, export cheese and dairy products*

Loc. Iriai Lotto 3 • 08022 Dorgali (Nu) • Italy Tel/ Fax +39 0784 94413 WWW.SARDAFORME.COM E-mail: info@sardaforme.com