

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*

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

DATI LOGISTICI / <i>LOGISTIC INFORMATION</i>	
Formato / <i>Size</i>	porzionato / <i>portioned</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	122
Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>	2455171
Codice doganale / <i>Taric Code</i>	04069063
Codice Imballo / <i>Package code</i>	8027465000171
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 0,300
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
N. pezzi per Imballo / <i>Pcs per Package</i>	24 pezzi / <i>24 pieces</i>
Peso Imballo / <i>carton weight</i>	Kg 7,2
N. imballi per strato / <i>Cartons per layer</i>	10 cartoni / <i>10 Cartons</i>
N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i>	10
N. Imballi per Pallet / <i>Cartons per Pallet</i>	100 cartoni / <i>100 Cartons</i>
Dimensioni Pallet LxB / <i>Pallet size LxW</i>	80x120 cm

ETICHETTA NUTRIZIONALE <i>NUTRITIONAL LABEL</i> valori medi per 100g di prodotto <i>Average values per 100g of product</i>	
Parametro/Parameter	
Energia / <i>Energy</i>	Kj 1507 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

<i>Caratteristiche Microbiologiche</i> <i>Microbiological characteristic</i>	
Parametri - Parameter	
<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 <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