

# FIORE SARDO DOP / FIORE SARDO P.D.O.

## Scheda tecnica del prodotto *Technical data product*



### DESCRIZIONE / *DESCRIPTION:*

Struttura: compatta nelle forme giovani; granulosa in quelle stagionate. Odore e aroma: intenso, con gradazioni in aumento con il procedere della stagionatura, talvolta affumicato. Sapore e sensazioni in bocca: piccante più o meno intenso a seconda della stagionatura / *Structure: compact or grainy in the seasoned. Arome and taste: intense, with shades on the rise with the progress of aging, sometimes smoked. Taste and sensation in the mouth: spicy and intense depending on age.*  
 Pasta a struttura compatta di colore paglierino / *Compact light brown texture.*  
 Forma cilindrica / *cylindrical shape*

### INGREDIENTI / *Ingredients:*

LATTE ovino intero crudo, sale, caglio / *Raw whole sheep's milk, salt, rennet*

### 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, porzionatura, confezionamento / *Coagulation , salting , aging, portioning , packaging*

	<b>Caglio / <i>Rennet</i></b> Caglio di agnello in pasta/ <i>Lamb rennet</i> <i>In paste</i>	<b>Temperatura di coagulazione / <i>coagulation temperature</i></b> 34 ÷ 36 °C
	<b>Tipologia di salatura</b> <i>Salting procedure</i> In salamoia / <i>brine</i>	<b>Trattamento protettivo / <i>protective treatment</i></b> Olio di oliva / <i>olive oil</i>
<b>Stagionatura/ <i>Aging</i></b> minimo 105 giorni <i>minimum 105 days</i>	<b>Modalità di conservazione / <i>Storage conditions</i></b> Conservazione del prodotto integro: <i>Product packed preservation:</i> - forma intera <i>whole wheel: +4°C and +8°C</i> Conservazione una volta aperto: <i>opened package</i> 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>	117
Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>	802746500903
Codice dogana / <i>Taric Code</i>	04069063
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 3,2
Dimensioni LxBxH / <i>Size LxWxH</i>	20 x 13 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> ) 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 9 - 2 forme - <i>2 wheels</i> Kg 18 - 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> 6 cartoni da 4 forme / <i>6 Cartons by 4 wheels</i>
N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i>	10 strati / <i>10 layers</i> 12 strati / <i>12 layers</i>
N. Imballi per Pallet / <i>Cartons per Pallet</i>	100    72
Dimensioni Pallet LxB / <i>Pallet size LxW</i>	80x120 cm    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 1786 kcal 427
Grassi / <i>Fat</i>	45 g
di cui saturi / <i>Of which saturated</i>	25 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	0,0 g
di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	0,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	28 g
Sale / <i>Sale</i>	2,20 g

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

AGGIORNATA AL 30/06/2020



SARDAFORME S.R.L 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