

FIORE SARDO DOP porzionato / *FIORE SARDO P.D.O. portioned* 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*

<p style="text-align: center;">Caglio / <i>Rennet</i> Caglio di agnello in pasta/ <i>Lamb rennet in paste</i></p>	<p style="text-align: center;">Temperatura di coagulazione / <i>coagulation temperature</i> 34 + 36 °C</p>
<p style="text-align: center;">Tipologia di salatura <i>Salting procedure</i> In salamoia / <i>brine</i></p>	<p style="text-align: center;">Trattamento protettivo / <i>protective treatment</i> Olio di oliva / <i>olive oil</i></p>
<p style="text-align: center;">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></p>	

DATI LOGISTICI / LOGISTIC INFORMATION

Formato / <i>Size</i>	porzionato / <i>portioned</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	119
Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>	2390903
Codice dogana / <i>Taric Code</i>	04069063
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 0,300
Codice imballo / <i>Packaging code</i>	802746500903
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
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 strati / <i>10 layers</i>
N. Imballi per Pallet/ <i>Cartons per Pallet</i>	100
Dimensioni Pallet LxB/ <i>Pallet size LxW</i>	80x120 cm

ETICHETTA NUTRIZIONALE **NUTRITIONAL LABEL**

Valori medi per 100g di prodotto

Average values per 100g of product

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/Sale	2,20 g

Caratteristiche Microbiologiche
Microbiological characteristics

Parametri - Parameter	
Listeria Monocytogenes	Absence in 25 g
Salmonella spp	Absence in 25 g
Staphylococcus aureus	UFC/g < 10
Escherichia Coli	UFC/g < 10
Ulteriori informazioni <i>others 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