

Formaggio di pecora forma intera *Sheep's cheese whole wheel*
Denominazione commerciale INTRAMONTES
Scheda tecnica del prodotto *Technical data product*



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Crosta liscia di colore giallo paglierino scuro, pasta compatta di colore bianco paglierino, elastica da giovane e leggermente granulosa e solubile da stagionata, profumo intenso e un sapore dolce quando giovane; leggermente piccante quando stagionato. / *Smooth crust and straw-yellow color, compact paste of straw-white color, elastic when young and slightly grainy and soluble from seasoned, intense aroma and a sweet taste when young; slightly spicy when seasoned.*
 Forma cilindrica / *cylindrical shape*

INGREDIENTI / Ingredients:

Latte di pecora, caglio liquido di vitello, sale / *sheep's milk, calf rennet, salt.*

ORIGINE DEL LATTE / Origin of the milk:

Italia / *Italy*

ALLERGENI / Allergens:

Latte-lattosio / *Milk-Lactose*

SHELF LIFE

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

DATI LOGISTICI / LOGISTIC INFORMATION

Formato / <i>Size</i>	Forma intera / <i>Whole wheel</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	110
Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>	802746500027
Codice Taric / <i>Taric Code</i>	04069069
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 3,0
Dimensioni LxBxH / <i>Size LxWxH</i>	20 x 12 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 6 - 2 forme - <i>2 wheels</i> Kg 12 - 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 da 2 forme / <i>100 of 2 wheels</i> / 72 da 4 forme <i>72 of 4 wheels</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>	Kcal 462 Kj 1916
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	1,8 g
di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	0,00 g
Grassi / <i>Fat</i>	39 g
di cui saturi/ <i>Of which saturated</i>	27 g
Proteine / <i>Protein</i>	26 g
Sale/ <i>Salt</i>	1,8 g

<i>Caratteristiche Microbiologiche</i> <i>Microbiological characteristics</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
Altre informazioni <i>Other informations</i>	Tq
Umidità/ <i>moisture</i>	32 %
Sostanza secca / <i>dry matter</i>	68 g

TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ <i>PRODUCTION TECHNOLOGY</i> Coagulazione, salatura, stagionatura, confezionamento / <i>Coagulation, salting, aging, packaging</i>		
	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> - Forma intera <i>whole wheel</i> : +4°C and +8°C Conservazione una volta aperto: <i>opened package</i> 4 °C per 15 giorni / <i>4 °C for 15 days</i>	



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