

Formaggio di pecora forma intera *Sheep's cheese IRIAI whole wheel*  
**IRIAI**

Scheda tecnica del prodotto *Technical data product*



**DESCRIZIONE / DESCRIPTION:**

Crosta liscia di colore nero o bruna, pasta compatta di colore bianco, profumo intenso e sapore acidulo quando giovane, piccante gradevole quando stagionato. *Crust smooth color black or dark brown, paste color compact light brown, intense and a sour taste when young, hot pleasant when cheese is aged.*

Pasta a struttura compatta di colore paglierino chiaro / *Compact and light brown texture.*

Forma cilindrica a facce piane e scalzo a schiena di mulo / *cylindrical shape*

**INGREDIENTI / Ingredients:**

LATTE di pecora, caglio di agnello in pasta, sale / *sheep's milk, lamb rennet in paste, 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>	111	
Codice Ean imballo / <i>Bar code</i>	802746500086	
Codice Taric / <i>Taric Code</i>	04069069	
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 2,8 ca	
Dimensioni LxBxH / <i>Size LxWxH</i>	16 x 10 x 16 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 5,5 - 2 forme - <i>2 wheels</i> Kg 11 - 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> da 2 forme	12 strati / <i>12 layers</i> da 4 forme
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	

<b>TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ PRODUCTION TECHNOLOGY</b> Coagulazione, salatura, stagionatura, confezionamento / <i>Coagulation , salting , aging, packaging</i>		
<i>Bollo CE</i>	<b>Caglio / Rennet</b> Caglio di agnello in pasta / <i>lamb rennet in paste</i>	<b>Temperatura di coagulazione / coagulation temperature</b> 37 ÷ 38 °C
<b>Formaggio a pasta cruda</b>	<b>Tipologia di salatura</b> <i>Salting procedure</i> In salamoia / <i>brine</i>	<b>Trattamento protettivo / protective treatment</b> Conservante E235 / <i>E235 preservative</i>
<b>TECNOLOGIA PRODUTTIVA/ PRODUCTION TECHNOLOGY</b> Coagulazione, salatura, stagionatura, confezionamento / <i>Coagulation , salting , aging, packaging</i>		
	<b>Caglio / Rennet</b> Caglio di agnello in pasta / <i>lamb rennet in paste</i>	<b>Temperatura di coagulazione / coagulation temperature</b> 37 ÷ 38 °C
<b>Formaggio a pasta cruda</b>	<b>Tipologia di salatura</b> <i>Salting procedure</i> In salamoia / <i>brine</i>	<b>Trattamento protettivo / protective treatment</b> Conservante E235 / <i>E235 preservative</i>

<b>ETICHETTA NUTRIZIONALE <i>NUTRITIONAL LABEL</i></b> valori medi per 100g di prodotto <i>Average values per 100g of product</i>	
<b>Parametro/Parameter</b>	
Energia / <i>Energy</i>	Kcal 460 Kj 1900
Grassi / <i>Fat</i>	39 g
Di cui saturi/Of which saturated	25 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,90 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	0,00 g
Proteine / <i>Protein</i>	25,0 g
Sale/Sale	1,60 g

<b>Caratteristiche Microbiologiche</b> <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
<b>Altre informazioni</b> <i>Other informations</i>	
Umidità/ <i>moisture</i>	28 %
Sostanza secca/ <i>dry matter</i>	72 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