

Formaggio di pecora PORZIONATO *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>	portioned / <i>portioned</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	114
Codice Ean prodotto / <i>Bar code</i>	2794086
Codice Taric / <i>Taric Code</i>	04069069
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 (2 forme - <i>2 wheels</i>)
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
N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i>	10
N. Imballi per Pallet/ <i>Cartons per Pallet</i>	100
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	
Kcal 460	Kj 1900
Grassi / <i>Fat</i>	39 g
Di cui saturi/ <i>Of which saturated</i>	25 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	1,90
Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	0,00
Proteine / <i>Protein</i>	25,0 g
Sale/Sale	1,60 g

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

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

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