

CARATTERISTICHE GENERALI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PECORINO SARDO MATURO DOP
CODICE ARTICOLO	000000647
FORMATO	Forma Intera
PESO	2.5 – 3 Kg
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI	
DESCRIZIONE	Formaggio semiduro da Tavola
INGREDIENTI	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti selezionati
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	A scalzo tondo
CROSTA	Liscia, colore giallo tenue, trattata con E203 – Crosta non edibile
PASTA	Morbida, compatta
COLORE	Paglierino chiaro
SAPORE	Dolce, fresco, persistente a palato
ODORE	Gradevole, dolce
STAGIONATURA	Minimo 90 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	322 Kcal / 1346 Kj
GRASSI	27 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21 g
CARBOIDRATI	1.1 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	20 g
SALE	2.3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 4°C a 9°C
SHELF-LIFE	90 giorni dal confezionamento

PACKAGING	
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sotto vuoto
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	4
EAN	

PALLETIZZAZIONE	
CARTONI PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	6
CARTONI PER PALLET	24