

## Formaggio di Fossa di Sogliano d.o.p

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAFT  
Formaggio di pecora stagionato  
nelle antiche fosse di Sogliano al Rubicone

### Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato, infossato nelle antiche fosse di tufo di Sogliano, crosta colore bianco panna, forma irregolare, pasta gessata color bianco candido, profumo intenso, sapore deciso leggermente piccante. La produzione del "Formaggio di Fossa di Sogliano d.o.p." rispetta in tutte le sue fasi il disciplinare di riferimento.



Codice di fatturazione del prodotto	173	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,2	Tara in g	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14 irregolare	Scalzo cm	9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto, con allegata un etichetta adesiva ovale.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60-70 e all'interno delle fosse 90		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	30
Codice EAN	2 227537	Codice GTIN	98024501001736
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

#### Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r.	<100 ufc/g	E.coli: N.R.	< 100 ufc/g
--------------	-----------------	-----------------------	------------	--------------	-------------

#### Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1810 / 436	36	26	<0,5	<0,5	28,0	1,60	32,10	53,02

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	330	180	115	225	EPAL