

..che Fico!! - Pecorino caglio vegetale

Formaggio di pecora semi stagionato

Caratteristiche

Formaggio di pecora semi stagionato, crosta color giallo tenue, scalzo scodellato, pasta bianca elastica e compatta, profumo lattico e delicato, sapore gradevole ad ogni palato.



Codice di fatturazione del prodotto	254	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio vegetale, sale. Trattato in crosta con conservanti E202, E282, E235.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,7	Tara in g	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14	Scalzo cm	8,5
Imballo	Sottovuoto / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto con allegata una graziosa etichetta circolare		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	20		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	30
Codice EAN	2 950939	Codice GTIN	98024501002542
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
1397 / 337	27	20	<0,5	<0,5	23,0	1,40	44,80	48,91

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	395	190	115	265	EPAL