

La Tentazione del Frate

Formaggio di pecora stagionato

Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato, crosta leggermente corrugata dal colore dorato, pasta bianca e profumata, compatta e friabile, profumo delicato e amabile, sapore pieno e armonioso.



Codice di fatturazione del prodotto	259	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale. Trattato in superficie con olio di lino.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,6	Tara in g	30
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14	Scalzo cm	8,5
Imballo	Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è avvolto in un caratteristico incarto personalizzato.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	60		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	110	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	30
Codice EAN	2 222575	Codice GTIN	98024501002597
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
1634 / 394	34	24	<0,5	<0,5	22,0	1,70	40,50	57,14

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