

## L'Affumicato

Formaggio di pecora semi stagionato affumicato

### Caratteristiche

Formaggio di pecora semi stagionato leggermente affumicato, trattato con aroma di affumicatura, forma regolare, crosta liscia colore nocciola, pasta bianca compatta, con lieve occhiatura, profumo intenso, sapore caratteristico con aroma di legno bruciato.



Codice di fatturazione del prodotto	268	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale. Trattato in superficie con aroma di affumicatura.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,4	Tara in g	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 12	Scalzo cm	8
Imballo	Sottovuoto / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto con allegata una caratteristica etichetta a forma di pergamena.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	20		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	90	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	30
Codice EAN	2 221869	Codice GTIN	98024501002689
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
1540 / 371	31	22	<0,5	<0,5	23,0	1,90	41,00	52,54

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