

## Il vero formaggio Scoparolo

Formaggio di pecora stagionato

### Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato, crosta matura color ocra, pasta colore bianco paglierino, compatta e leggermente gessata, profumo intenso e fragrante, sapore deciso e gradevolmente persistente.



<b>Codice di fatturazione del prodotto</b>	299	<b>Codice IVA</b>	4%
<b>Ingredienti</b>	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale. Trattato in superficie con olio di lino.		
<b>Origine del latte:</b>	ITALIA		
<b>Allergeni</b>	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
<b>Peso medio in kg circa cada uno</b>	2,7	<b>Tara in g</b>	30
<b>Dimensioni Forma Intera</b>	Stampo cm 22	Scalzo cm	8
<b>Imballo</b>	Carta / Cartone		
<b>Confezionamento</b>	Sul formaggio è apposta un'etichetta a cartellino ed è avvolto in un caratteristico incarto personalizzato.		
<b>Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)</b>	Da 40 a 90 (in funzione della stagionalità del latte) - Vedi Piano Haccp		
<b>Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)</b>	120	<b>Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)</b>	30
<b>Codice EAN</b>	2 216379	<b>Codice GTIN</b>	98024501002993
<b>Conservazione</b>	In frigorifero da +0° a +4°	<b>Disponibilità</b>	Tutto l'anno.
<b>Modalità di consumo e destinazione d'uso</b>	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
<b>Trasporto e distribuzione</b>	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
<b>Indicazione Lotto</b>	Codice numerico Giuliano		
<b>Dichiarazioni Aziendali</b>	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
1614 / 389	33	24	<0,5	<0,5	23,0	1,80	40,40	55,37
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	7	8	56	440	220	96	310	EPAL

