



**Re Pastore
Marrone**
Formaggio di pecora



Rev. 01 del 13/04/2018

CODICE PRODOTTO				
CARATTERISTICHE	Formaggio semi cotto dal sapore deciso e consistente, Ha una pasta bianca e compatta che deriva da una stagionatura di oltre 90giorni. E' disponibile Sia stagionato che semi stagionato.			
ZONA DI PRODUZIONE E ORIGINE	Sardegna – Origine del latte: Italia			
INGREDIENTI	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici			
ALLERGENI	Latte (incluso lattosio)			
CONSERVANTI NELLA PASTA	Assenti			
CONSERVANTI SULLA CROSTA	E202- E235			
COLORANTI SULLA CROSTA	E150d Marrone -- E172 nero			
CROSTA	Crosta non edibile			
SALATURA	A umido			
STAGIONATURA	Semistagionato 90gg – Stagionato 180gg			
DIMENSIONI FORMA	Diametro 22 cm – Scalzo 8cm – 3 kg circa			
ASPETTO ESTERNO	Forma cilindrica liscia			
TIPO DI PASTA	Bianca, Compatta			
SAPORE	Sapido, consistente			
SHELF LIFE PRODOTTO NUDO	180 gg			
SHELF LIFE PRODOTTO SV	365gg			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a +6°C ±2°C			
DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE PRESENZA DI ALLERGENI	Il pubblico a cui il prodotto è destinato corrisponde potenzialmente a ogni fascia di età, compresi soggetti a maggiore rischio (anziani, donne gravide , bambini). Nell'ambito di questi gruppi non sono individuate categorie particolarmente sensibili con l'esclusione dei soggetti con allergie specifiche, ai quali se ne sconsiglia l'utilizzo.			
ETICHETTATURA	Conforme alle indicazioni fornite dal Reg. UE 1169/2011 etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari e succ. modifiche			
BOLLO CE	IT 20/059 CE			
LOTTO	Identificazione del lotto di produzione numerazione da 1 a 199 in base al giorno di produzione esempio: 01/01/2008= lotto 1 02/01/2008= lotto 2 a seguire			
TIPO IMBALLO	Cartone 450*240*138			
FORMA/IMBALLO	8pz	4pz		
IMBALLI/ PALLET	12pz	54pz		
CARTONI PER STRATI (Pallet)	2 pz	6pz		
NUMERO STRATI PER PALLET	6	9		
DIMENSIONI PALLET	120 x 80x 105	120 x 80x 105		

Etichetta nutrizionale – Valori medi per 100g	
Energia	1.697 kj / 409kcal
Grassi	33,00 g
- di cui saturi	23,00 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,00 g
Sale	1,60 g

Caratteristiche microbiologiche	
Parametro	
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25g
Salmonella spp.	Assenza in 25g
Staphylococcus Aureus	Inferiore a 100 per g
Escherichia Coli	Inferiore a 100 per g

MURGIA SERGIO SRL

Sede legale: Via R. Morandi n. 10/12
 Sede operativa: Via Madrid, n. 5 - Zona Ind.le
 09094 Marrubiu (OR)
 P.IVA 00642880959
 Tel. 0783/858020; Cell. 328/8009128

Fax 0783/856163

www.murgiaformaggi.com

qualita@murgiaformaggi.com