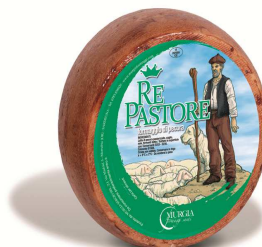




Re Pastore Verde

Formaggio di pecora



Rev. 01 del 13/04/2018

CODICE PRODOTTO	REV00TM
CODICE EAN	2576327
CARATTERISTICHE	Formaggio semi cotto dal sapore deciso e consistente, Ha una pasta bianca e compatta. 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	Lattosio (incluso lattosio)
CONSERVANTI NELLA PASTA	Assenti
CONSERVANTI SULLA CROSTA	E202- E235
COLORANTI SULLA CROSTA	E150d – E 172marrone- E172 nero
CROSTA	Crosta non edibile
SALATURA	A umido
STAGIONATURA	40-60gg
DIMENSIONI FORMA	Diametro 22 cm – Scalzo 12cm – 4 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	2pz
IMBALLI/ PALLET	70pz
CARTONI PER STRATI (Pallet)	7pz
NUMERO STRATI PER PALLET	10
DIMENSIONI PALLET	120 x 80x 105

Etichetta nutrizionale – Valori medi per 100g	
Energia	1.683 kj / 406kcal
Grassi	34,00 g
- di cui saturi	23,00 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	25,00 g
Sale	1,50 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

<p>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</p> <p>Fax 0783/856163</p> <p>www.murgiaformaggi.com</p> <p>qualita@murgiaformaggi.com</p>
