

"Il Noce" Affinato

Formaggio di pecora stagionato
affinato in giara con foglie di noce

Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato affinato in giara con foglie di noce, forma lievemente irregolare segnata dalle foglie, pasta avorio con fine occhiatura, profumo persistente con sentori di noce, sapore dolce e gradevole.



Codice di fatturazione del prodotto	291	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con foglie di noce (contengono tracce di NOCI)		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio e noci		
Peso medio in kg circa cada uno	1,4	Tara in g	20
Dimensioni	Stampo cm 15	Scalzo cm	8
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto e avvolto in un sobrio incarto personalizzato		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	60		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 645826	Codice GTIN	98024501002917
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno. Richiedere disponibilità.
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

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
1705 / 411	35	25	<0,5	<0,5	24	1,9	38,10	56,54

Unità di 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