

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.



Codice di fatturazione del prodotto	299	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con olio di lino. Farina di riso sulla crosta.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	2,9	Tara in g	20
Dimensioni	Stampo cm 22	Scalzo cm	8
Imballo	Nudo / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato con un' elegante etichetta pieghevole e numerata.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	90		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	120	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temperatura max.4°C)	30
Codice EAN	2 216379	Codice GTIN	98024501002993
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

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	1,8	40,40	55,37

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	7	8	56	425	220	96	310	EPAL