SARDAFORMAGGI

PECORINO GIGLIOLA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA

Denominazione Prodotto: **GIGLIOLA MARRONE FORMAGGIO PECORINO**

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Conservanti sulla crosta	E 235 e olio vegetale di Vinacciolo. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	E150d, E160b(ii), E172
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con diametro di 22 cm e scalzo di 8 cm. Peso medio 2,6 kg circa. Pasta bianca granulosa con frattura a sgranare dal sapore intenso. Crosta liscia di colore marrone. Tipico da tavola.
Stagionatura minima	60 giorni
TMC	150 giorni
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione. La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4°/ +8°C.
Tipologia di confezionamento	La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.
Origine del latte	Sardegna - Italia
Destinazione e modalità d'uso	Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

SARDAFORMAGGI

SCHEDA TECNICA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1653 kj / 399 Kcal
Grassi	g/100g	33,5
Acidi grassi saturi	g/100g	21,8
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	24
Sale (come NaCl)	g/100g	1,8

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	**Forma intera**	**¼ forma** sottovuoto	**⅛ forma** sottovuoto	**Porzione** sottovuoto / termoformato	**Grattugiato** confezionato in ATM
Peso	2,6 kg circa				
Codice prodotto	30201				
Codice EAN	2302010				
TMC minimo alla consegna	120				
Dimensione cartone	10x42x21				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				

SARDAFORMAGGI

SCHEDA TECNICA

PARAMETRI CHIMICO-FISICI: Valori medi (indicativi possono variare in base alla stagionalità)

pH		4,80 - 5,00
aW		0,920
Umidità	g/100	36,0 – 38,0
Residuo secco	g/100	64,0 – 62,0
Ceneri a 550°	g/100	3,0 - 5,0
Grassi totali S.T.Q.	g/100	32,0 - 35,0
Grassi totali S.S.	g/100	51,0 - 54,0
Proteine totali	g/100	23,0 – 25,0
Carboidrati totali	g/100	1,0 - 3,0
Sale come NaCl (T.Q.)	g/100	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI: Valori medi

Lieviti	< = 10.000	U.F.C./G
Muffe	< = 1.000	U.F.C./G
Escherichia Coli	< = 100	U.F.C./G
Salmonella ssp in 25g	Assente	U.F.C./G
Listeria Monocytogenes in 25g	Assente	U.F.C./G