



## SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 1 DI 2

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b><i>NURAGHEDDU misto</i></b>
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>345</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Formaggio pecorino e vaccino</b>
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Regione Sardegna
<b>PROV. MATERIA PRIMA</b>	Regione Sardegna
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte di pecora e vacca</b> intero trattato termicamente, caglio di vitello, fermenti lattici , sale marino
<b>ALLERGENI</b>	<b>Lattosio, proteine del latte</b>
<b>ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conservanti: Antimicrobico (E 235)</li></ul>
<b>STAGIONATURA</b>	20-60 giorni
<b>CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pH: 5,20</li><li>• pasta compatta e bianca con leggere occhiature</li><li>• sapore dolce e aromatico</li></ul>
<b>ASPETTO</b>	forma cilindrica a facce piane e scalzi dritti, crosta liscia, sottile e paglierina <ul style="list-style-type: none"><li>• altezza scalzo: 7,50 cm</li><li>• diametro facce: 8,0cm</li><li>• pezzatura: 0,7 /1,0 Kg</li></ul>
<b>GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)</b>	90 Giorni se confezionato, 1 anno se non confezionato
<b>VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE</b>	10 Giorni
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +8°C)
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b>	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 2°C e 8°C, con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 15°C
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti o allergici ad alcuni composti ( <b>proteine del latte, lattosio</b> )
<b>MODALITA' D'USO</b>	Conservare in frigorifero (DA +2°C A +8°C)



## SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 2 DI 2

### CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori nutrizionali su 100 g di prodotto)

	Valori	RDA %
Proteine:	25,0 % ±1	
Grasso:	30,0 % ±1	
di cui grassi saturi:	20,6 % ±1	
Grasso sulla materia secca		
Carboidrati totali:	0,8 % ±0,2	
di cui zuccheri:	0,8 % ±0,1%	
Sale come NaCl :	2,20 % ±0,2	
Energia	1562 KJ	
Calorie:	373 Kcal	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie)	< 100 UFC/g

### CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Nessuno	Busta sottovuoto
<b>TIPO CONFEZIONE</b>		PET
<b>IMBALLO</b>	Imballo da 4-8 pezzi	Imballo da 4-8 pezzi
<b>TIPO IMBALLO</b>	Cartone	Cartone
<b>CODICE EAN</b>		