

**SU CASTEDDU FORMAGGIO SARDO (MISTO)**

Ultimo agg./ Last update

27/02/2024

334

Denominazione di Vendita  Cod.

Descrizione

Ingredienti

Formato  Peso (kg)  Dimensioni (cm)

Crosta

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura  Temperatura di conservazione

Allergeni

Glutine  OGM

Paese di origine ingrediente primario  Paese di trasformazione

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

|                              |                                   |              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------------------------------|
| GRASSI (g)                   | <input type="text" value="36,0"/> | PROTEINE (g) | <input type="text" value="25,0"/> |
| di cui ac. grassi saturi (g) | <input type="text" value="23,0"/> | SALE (g)     | <input type="text" value="1,3"/>  |
| CARBOIDRATI (g)              | <input type="text" value="0,4"/>  |              |                                   |
| di cui zuccheri (g)          | <input type="text" value="0,1"/>  |              |                                   |

**Caratteristiche chimico fisiche**

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Umidità %       | <input type="text" value="36"/> |
| Residuo secco % | <input type="text" value="64"/> |
| Grasso ss %     | <input type="text" value="56"/> |
| Aw              | <input type="text" value="/"/>  |
| pH              | <input type="text" value="/"/>  |

**Caratteristiche microbiologiche**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| E coli (ufc/g)           | <input 1.000")"="" type="text" value("&lt;=""/>      |
| Stafilococchi c+ (ufc/g) | <input 1.000")"="" type="text" value("&lt;=""/>      |
| Salmonella spp           | <input 25="" g")"="" type="text" value("assente=""/> |
| Listeria m.              | <input 25="" g")"="" type="text" value("assente=""/> |

**SU CASTEDDU FORMAGGIO SARDO (MISTO)**

Ultimo agg./ Last update

27/02/2024

334

|                                |  |                     |             |
|--------------------------------|--|---------------------|-------------|
| Category                       | CHEESE   | Cod.                | 903588      |
| Description                    | Mixed milk and hard paste cheese originally from Sardinia with a slightly spicy, intense and pleasant flavor |                     |             |
| Ingredients                    | pasteurized cow and sheep MILK, rennet, salt, milk ferment. Preservative: lysozyme from EGG                  |                     |             |
| Format                         | Wheel  | Weight (kg)         | 5 kg ca.    |
|                                |  | Size (cm)           | ∅ 23 x h 10 |
| Rind                           | striped of dark color - Non edible   |                     |             |
| Internal appearance            | Compact, white or slightly straw yellow, slightly eyed   |                     |             |
| Texture                        | Hard and firm  |                     |             |
| Taste and smell                | Intense, aromatic, spicy and fragrant  |                     |             |
| Ageing                         | middle   | Storage Temperature | max + 8°C   |
| Allergens                      | MILK (including lactose) and products thereof  |                     |             |
| Gluten                         | Absent   | GMO                 | Absent      |
| Main ingredient origin country | Italy  | Processing country  | Italy       |

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1763 - 419

|                        |      |             |      |
|------------------------|------|-------------|------|
| FAT (g)                | 36,0 | PROTEIN (g) | 25,0 |
| of which saturates (g) | 23,0 | SALT (g)    | 1,3  |
| CARBOHYDRATE (g)       | 0,4  |             |      |
| of which sugars(g)     | 0,1  |             |      |

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Moisture (%)          | 36 |
| Dry Matter (%)        | 64 |
| Fat in dry matter (%) | 56 |
| Aw                    | /  |
| pH                    | /  |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| E coli (CFU/g)           | < 1.000      |
| Stafilococchi c+ (CFU/g) | < 1.000      |
| Salmonella spp           | Absent/ 25 g |
| Listeria m.              | Absent/ 25 g |



## Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

### SU CASTEDDU FORMAGGIO SARDO (MISTO)

Ultimo agg./ Last update

27/02/2024

334

### Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

|    |   |     |
|----|---|-----|
| a) | Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box | 180 |
| b) |   |     |

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

|    |  |  |
|----|--|--|
| a) |  |  |
| b) |  |  |

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

|    |  |  |
|----|--|--|
| a) |  |  |
| b) |  |  |

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

|    |  |  |
|----|--|--|
| a) |  |  |
| b) |  |  |

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit