

**MOLITERNO**

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

293

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903511	
Descrizione	Formaggio sardo, da tavola o da grattugia, a pasta semidura o dura e prodotto con latte ovino pastorizzato				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante: E235, coloranti: E150d, E160b				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	5,0 ca	Dimensioni (cm)	21 x 21 x h 12,5
Crosta	Rigata, non edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco avorio				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Gusto pieno e deciso del pecorino				
Stagionatura	min 120 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1818 - 434

GRASSI (g)	36,0	PROTEINE (g)	26,1
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0	SALE (g)	2,1
CARBOIDRATI (g)	1,5		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	31,6
Residuo secco %	68,4
Grasso ss %	52,6
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**MOLITERNO**

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

293

Category	CHEESE	Cod.	903511
Description	Sardinian semi-hard or hard sheep's milk cheese for table or grated cheese and made from pasteurized sheep milk		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, salt, rennet. Surface treated with preservative: E235, colour: E150d, E160b		
Format	Wheel	Weight (kg)	5,0 ca
		Size (cm)	21 x 21 x h 12,5
Rind	Stripped, non edible		
Internal appearance	Ivory white color		
Texture	Firm		
Taste and smell	Full and strong taste of pecorino		
Ageing	min 120 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1818 - 434

FAT (g)	36,0	PROTEIN (g)	26,1
of which saturates (g)	22,0	SALT (g)	2,1
CARBOHYDRATE (g)	1,5		
of which sugars(g)	0,1		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	31,6
Dry Matter (%)	68,4
Fat in dry matter (%)	52,6
Aw	//
pH	//

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

**MOLITERNO**

Ultimo agg./ Last update

23/03/2021

293

**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)	<input type="text" value="Nessun imballaggio - No packaging"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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