

**PASTORE SARDO**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2023

274

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903501
Descrizione	Formaggio ovino prodotto esclusivamente con latte di pecora intero a media stagionatura		
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante E235e colorante E150b		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	3,8 - 4,2 k
		Dimensioni (cm)	Ø 21 x h 12
Crosta	Spessa, marrone scuro - Non edibile		
Aspetto interno	Tendente al paglierino o giallo intenso a seconda della stagionatura e con leggere occhiature		
Struttura	morbida		
Sapore e aroma	aromatico e dolce, tipico del pecorino		
Stagionatura	min 30 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)

1661 - 401

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

**Caratteristiche chimico fisiche**

Umidità %	36-39
Residuo secco %	61-64
Grasso ss %	54-56
Aw	min. 0,92
pH	5,20

**Caratteristiche microbiologiche**

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**PASTORE SARDO**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2023

274

Category	CHEESE	Cod.	903501
Description	Medium-aged sheep's cheese produced exclusively with whole sheep's milk		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, salt, rennet. Surface treated with preservative E235 and colour E150b		
Format	Wheel	Weight (kg)	3,8 - 4,2 k
		Size (cm)	∅ 21 x h 12
Rind	Thick, dark brown - Non edible		
Internal appearance	Tending to straw or deep yellow depending on the seasoning and with slight eyes		
Texture	soft		
Taste and smell	aromatic and sweet, typical of pecorino		
Ageing	min 30 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)

1661 - 401

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	24,0
of which saturates (g)	22,0	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	36-39
Dry Matter (%)	61-64
Fat in dry matter (%)	54-56
Aw	min. 0,92
pH	5,20

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**PASTORE SARDO**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2023

274

**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)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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