

|  | | SCHEDA PRODOTTO | | | MH-S | |
|--|----------------|---|----------------------------|-------------------|-----------|--|
| Elaborato da: | Verificato da: | Approvato da: | Edizione | N° | F34 | |
| R.G.Q. | D.T. D.C. | A.M.D. | Ed.6 del 24/06/17 | Pagina: 1 di 1 | | |
| Denominazione prodotto: | | Moliterno | | | | |
| Codice prodotto: | | 20045FF | 20045P2 | | | |
| Origine del latte: | | Italia | | | | |
| Zona di produzione: | | Sardegna | | | | |
| Caratteristiche: | | Formaggio ovino a pasta semidura o dura | | | | |
| Ingredienti: | | Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con: conservante E235 Crosta non edibile. | | | | |
| Allergeni | | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | | | |
| OGM o prodotti contenenti OGM | | No OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) | | | | |
| Stagionatura: | | giorni: 120 - 150 | | | | |
| Pezatura: | Peso | Kg | 5,200 - 5,600 | 2,600 - 2,800 | | |
| Forma: | | Rigata, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso. | | | | |
| Descrizione: | |  <p>Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, pieno e deciso. La pasta è compatta, con rada occhiatura, di colore bianco avorio. E' caratterizzato dal marchio "Central" impresso su tutte le forme e dalla modellatura dei cestini in giunco.</p> | | | | |
| Destinazione d'uso | | Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti | | | | |
| Codice EAN pezzo | | 2228394 | 2554908 | | | |
| Codice EAN cartone | | 98009221002126 | 98009221002225 | | | |
| Shelf Life Vita residua | | giorni: 180 | | | | |
| T.M.C. Vita del prodotto | | giorni: 185 | | | | |
| Temperatura di conservazione e di trasporto °C: | | 4 - 6 | | | | |
| Tipo di confezione/involucro: | | | | | | |
| Pezzi per confezione: | | n°: | | | | |
| Tipo imballo: | | ■ Cartone | | ■ Cartone | | |
| Dim. imballo standard (LxPxH) | | cm: | 60x40x15 | 50x30x15 | | |
| Pezzi per imballo | | n°: | 3 | 2 | | |
| Ct. per strato | | n°: | 4 | 6 | | |
| Strati per pallet | | n°: | 13 | 12 | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | Conforme ai limiti di cui al REG.CE 2073:2005 e successive integrazioni. | | | | |
| ALTRE INFORMAZIONI | | Limiti di metalli pesanti, Diossine, PCB, come da REG.CE 1881/2006. Il prodotto non subisce trattamenti ionizzanti. | | | | |
| Valori medi per 100 g | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | | | VALORI NUTRIZIONALI | | | |
| Umidità: | 31,60 | g /100 g | Energia | 1818 - 434 | KJ - Kcal | |
| Grasso: | 36,00 | g /100 g | Grassi | 36,00 | g /100 g | |
| Materia Secca: | 62,40 | g /100 g | di cui acidi grassi saturi | 22,00 | g /100 g | |
| Grasso sul secco: | 57,69 | g /100 g | Carboidrati | 1,50 | g /100 g | |
| Cloruri (NaCl): | 2,10 | g /100 g | di cui zuccheri | 0,11 | g /100 g | |
| | | | Proteine | 26,10 | g /100 g | |
| | | | Sale | 2,10 | g /100 g | |
| Consumatori destinatari | | Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti a base di latte | | | | |

I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda.