

			SCHEDA PRODOTTO			MH-S			
Elaborato da:		Verificato da:		Approvato da:		Edizione		N°	F34
R.G.Q.		D.T. D.C.		A.M.D.		Ed.7 del 02/12/20		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				
Pezzzatura:		Peso	Kg		5,200 - 5,600		2,600 - 2,800		
Forma:				Rigata, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso.					
Descrizione: 				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.					
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		60x40x15		
Pezzi per imballo			n°:		3		6		
Ct. per strato			n°:		4		4		
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:	68,40	g /100 g	di cui acidi grassi saturi			22,00	g /100 g		
Grasso sul secco:	52,63	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.