

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. Prod.	14C348DO

Denominazione commerciale:	AMBRA DI TALAMELLO DOGUSTO
Tipologia di prodotto:	Pecorino
Stagionatura minima:	> 30 giorni
Origine del latte	Italia

DESCRIZIONE:	Generalità: formaggio di latte di pecora a pasta semidura stagionato in fosse arenarie Formato: forma intera a peso variabile da 800g circa, sottovuoto Crosta: asciutta, sottile, liscia. NON EDIBILE. Pasta: dura, con occhiatura tipica Colore: paglierino Sapore, aroma, odore: sapido, deciso, saporito Peso medio cartone: 1,6 kg
---------------------	---

TENORE D'ACQUA:	Massimo in peso del prodotto: 39
TENORE DI MATERIE GRASSE	Minimo nella sostanza secca: 45
INGREDIENTI:	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	LATTE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
	<i>g/100 g di prodotto</i>
VALORE ENERGETICO KJ	1649
VALORE ENERGETICO Kcal	398
GRASSI:	33
di cui saturi:	23
CARBOIDRATI:	1.3
di cui zuccheri	1.3
PROTEINE:	24
SALE:	1.8

CONSERVAZIONE (°C):	5±3 °C
CONSERVABILITA':	150
SHELF LIFE AL CLIENTE	60

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Coliformi totali:	/1g
E. Coli: < 1.000	/1g
Salmonella spp.: assente	/25g
Listeria MONOCYTOGENES: assente	/25g
Stafilococco Aureo: <1.000	/1g
Lieviti: <100.000	/1g
Muffe: <10.000	/1g
IMBALLAGGIO:	Primario: film plastico poliaccoppiato Secondario: cartone Dimensione cartone: 20 x 40 x 13 Pezzi per cartone: 2 Tara totale imballaggio: 0.31 kg
PALLETS:	Composizione: cart x piano X piani = 12 x 10 = 120
EAN pezzo:	2410559000000
EAN cartone:	98002067000189