


|  | | SCHEDA PRODOTTO | | | | MH-S | |
|--|--|-----------------|------|--|--|----------------------|----------------|
| Elaborato da: | | Verificato da: | | Approvato da: | | Edizione | N° F71 |
| R.G.Q. | | D.T. | D.C. | A.M.D. | | Ed. 7 del 29/01/15 | Pagina: 1 di 1 |
| Denominazione prodotto: | | | | Moliterno al tartufo | | | |
| Codice prodotto: | | | | 23045FF | | | |
| Zona di produzione: | | | | Sardegna | | | |
| Caratteristiche: | | | | Formaggio ovino a pasta semidura o dura. | | | |
| Ingredienti: | | | | Latte di pecora pastorizzato, tartufo nero estivo macinato (<i>Tuber aestivum</i> . Vitt.) min 5%, olio extravergine di oliva, sale, caglio, aromi naturali. Crosta non edibile. | | | |
| Allergeni | | | | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | | |
| Stagionatura: | | giorni: | | 120 - 150 | | | |
| Pezzatura: | | Peso | | Kg | | 5,200 - 5,600 | |
| Forma: | | | | Rigata, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso. | | | |
| Descrizione: | | | | Formaggio da tavola o da grattugia. Il gusto pieno del Moliterno si esalta nelle particolari note gustative del tartufo. La pasta è bianca con venature di tartufo, la crosta mostra i tipici segni del canestro in giunco e infine il marchio "Central" su tutte le forme ne garantisce la qualità. | | | |
| Destinazione d'uso | | | | Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti | | | |
| Codice EAN pezzo | | | | 2228393 | | | |
| Codice EAN cartone | | | | 98009221002348 | | | |
| 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: | | | | Sottovuoto | | | |
| Pezzi per confezione: | | n°: | | 1 | | | |
| Tipo imballo: | | | | ■ Cartone | | | |
| Dim. imballo standard (LxPxH) | | cm: | | 50x30x15 | | | |
| Pezzi per imballo | | n°: | | 2 | | | |
| Ct. per strato | | n°: | | 6 | | | |
| Strati per pallet | | n°: | | 12 | | | |
| Valori medi per 100 gr. | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | | | | VALORI NUTRIZIONALI | | | |
| Umidità: | | 36,20 g /100 g | | Energia | | 1637 - 395 KJ - Kcal | |
| Grasso: | | 31,60 g /100 g | | Grassi | | 31,60 g /100 g | |
| Materia Secca: | | 63,80 g /100 g | | di cui acidi grassi saturi | | 21,50 g /100 g | |
| Grasso sul secco: | | 49,53 g /100 g | | Carboidrati | | 3,30 g /100 g | |
| Cloruri (NaCl): | | 2,20 g /100 g | | di cui zuccheri | | 1,60 g /100 g | |
| | | | | Proteine | | 24,20 g /100 g | |
| | | | | Sale | | 2,20 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.