

PRODOTTO	TAPAS LOLA (MEDITERRANEO, IBÉRICO CURED, SHEEP CHEESE WITH CAYENA) 90G X10
	Descrizione legale: Formaggio Ibérico stagionato, Formaggio di pecora con Cayenna, Formaggio di pecora stagionato
	Descrizione del prodotto: Vassoio assortito di formaggi spagnoli, contenente le varietà di formaggio pecorino stagionato, formaggio Ibérico stagionato e formaggio pecorino al rosmarino.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Spagna	Codice articolo:	ALIM556303
Origine del latte:	Spagna	Nomenclatura Doganale:	04069089
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	ES 15.06990/CR
Tipo di latte:	Vaccino, Capra e pecora	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	*Vedere pag. 2	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	45 gg	Conservazione	Tra +2°C / +8°C
---------------------------------	-------	---------------	-----------------

INGREDIENTI

Formaggio di pecora stagionato: Latte di pecora pastorizzato, sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, fermenti lattici e conservanti: lisozima (contiene uova). Crosta: Coloranti [E-150a e E-160b(ii)]..
Formaggio Ibérico stagionato : Latte vaccino pastorizzato (min 50%), latte di pecora (max 15%) e latte di capra (max 15%), sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, fermenti lattici e conservanti: lisozima (contiene uova). Crosta: colorante (E-172).
Formaggio di pecora con Cayenna : Latte di pecora pastorizzato, sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, chilli (0,10%), fermenti lattici e conservanti: lisozima (contiene uova) e tabasco (0,05%) (peperoncino, aceto distillato e sale)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Prodotto	Pecora	Ibérico	Cayenna
Energia	1866 KJ	1903 kJ	1762 kJ
	450 kCal	460 kcal	425 kcal
Grassi:	38 g	41 g	36 g
Di cui grassi saturi	34 g	29 g	26 g
Carboidrati	2 g	<1 g	2,2 g
Di cui zuccheri	0,9 g	<0,5 g	0,70 g
Proteine	26 g	23 g	23 g
Sale	1,8 g	2,1 g	2,33 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto	Pecora	Ibérico	Cayenna
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Assenza in 25g	Assenza in 25g
Salmonella	Assenza in 25g	Assenza in 25g	Assenza in 25g
Staphylococchi aureus	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g
E.coli	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Prodotto	Pecora	Ibérico	Cayenna
Estratto secco	55-70%	65-75%	65-75%
M.G.S.S	46-55%	55-63%	55-63%
pH	4,8-5,5	4,8-5,5	4,8-5,5

GARANZIE E ALLERGENI

OGM	No	DOP/IGP	No
Ionizzazione	No	Crosta edibile	No

	Presenza volontaria nel prodotto	Possibilità di contaminazione	Allergene presente nel sito di produzione
Uova e prodotti a base di uova	X		X
Latte e prodotti a base di latte	X		X

* **Stagionatura:** Pecorino stagionato (6 mesi), Ibérico stagionato (5 mesi) e Pecorino ai chili (minimo 30 giorni)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN
Prodotto	0,09		150	128	21	8436529777772
Collo	0,9	1,125	240	175	155	18436529777779
Pallet	162	222,5	1200	800	1550	
UVC/colli	10		Colli/strati	18	Strati/pallet	10
UVC/pallet	1800		Colli /pallet	180		

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3
Tipologia di imballaggio	Film	Cartone	
Codifica	7	PAP 20	
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Carta	

Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva