



Espressione di Sardegna

Cajola

RICOTTA AFFUMICATA DI PECORA · SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE)

INGREDIENTI Siero di latte di pecora, sale. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 16 cm, altezza 12 cm, peso 1,6-1,8 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera e pezzature da 1/2.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Incartata con carta vegetale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE (PARAMETRO - % T.Q.)

pH 6.20 - Umidità 58-65 - Grasso 18-23
Cloruro di sodio 1-2 - Sostanza secca 42-35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella spp: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g
Escherichia Coli: < 10 UFC/g

TRATTAMENTI ESEGUITI

Riscaldamento del siero a temperatura > 75°.

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

ALLERGENI Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.

STAGIONATURA Si consuma dopo 2 giorni dalla produzione.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +2°/+4°C.

SHELF-LIFE 30 giorni incartata, 60 giorni se confezionata SV.

DESTINAZIONE E MODALITÀ D'USO Prodotto destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

IMBALLAGGIO PRIMARIO Incartata con carta vegetale e disposta in casse di polistirolo da 7 pezzi.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Eventualmente confezionata sottovuoto con busta termoretraibile.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1091 kJ / 263 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	11 g
Sale	1,5 g

ALLEVATORI DI MORES Società Cooperativa Agricola

Via Risorgimento 4, 07013 Mores (SS) - Sardegna - Italy - T +39 079 706002 - www.coopmores.net - coopmores@tiscali.it