



GRAN SARDO

Ingredientes	Leche de oveja, sal, cuajo
Dimensiones y peso	Queso entero: Diámetro 18-20 cm. altura 11 cm. Peso medio 3,2 kg.
Formatos y porciones	Queso entero y porciones de 1/2, 1/4, 1/8.
Tipología de envasado	Al vacío siempre si se envasa en porciones. El queso entero está disponible al vacío para el extranjero o de encargo.

Características químico-físicas	Parámetro	% sobre el Total	% sobre Extracto Seco
	<i>pH</i>	5,3	
	<i>Humedad</i>	31 - 33	
	<i>Grasa</i>	34 - 37	45 - 55
	<i>Cloruro de sodio</i>	2,0 - 2,5	2,9 - 3,7
	<i>Materia seca</i>	67 - 69	

Características microbiológicas	Parámetro	
	<i>Listeria Monocytogenes:</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Salmonella spp:</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus:</i>	Inferior a 100 por g
	<i>Escherichia Coli:</i>	Inferior a 100 por g

Características nutricionales	Parámetro	Corte análisis: 100 g
	<i>Valor Energético kcal = kJ</i>	419 = 1.737
	<i>Energía de Grasas kcal = kJ</i>	315 =1.295
	<i>Grasas totales</i>	35 g
	<i>Grasas saturadas</i>	15 g
	<i>Colesterol</i>	
	<i>Sal</i>	2,2 g
	<i>Sodio</i>	0,88 g
	<i>Hidratos de carbono totales</i>	< 0,5 g
	<i>Azúcares</i>	< 0,5 g
	<i>Fibra</i>	0 g
	<i>Proteínas</i>	26 g
	<i>Vitamina A</i>	
	<i>Vitamina B2</i>	
	<i>Calcio</i>	
	<i>Fósforo</i>	
	<i>Magnesio</i>	
	<i>Hierro</i>	



GRAN SARDO

Tratamientos realizados	Termización de la leche (71,0 °C durante 26 segundos).
Conservantes	Ninguno
Colorantes	Por encargo puede tratarse la corteza con colorante E172.
Alérgenos	Leche, proteínas de la leche y lactosa que son los constituyentes naturales de la leche
Maduración	Al menos 90 días
Conservación	El producto mantiene sus características óptimas (químico-físicas, microbiológicas y organolépticas) si se mantiene a una temperatura entre +4 °C/+8 °C.
Destino y modalidades de uso	Producto de corteza no comestible destinado a todos los consumidores de cualquier edad excepto las personas sensibles y alérgicas a las proteínas de la leche y a la lactosa. Puede consumirse directamente o como ingrediente para la preparación de platos.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA						
ARTÍCULO		EAN 13 PESO VARIABLE		PESO Kg	CADUCIDAD	
Queso entero		2546630XXXXXX		3,200	300*	
Porción 1/2		2253558XXXXXX		1600	150	
Porción 1/4		2210064XXXXXX		0,800	150	
Porción 1/8		2324191XXXXXX		0,400	150	
* solo si se envasa al vacío; en caso de carecer de envase, no se indica fecha alguna de caducidad.						
ENVASADO PRIMARIO						
Bolsa termorretráctil multicapa de alta barrera de elevado rendimiento, para el envasado al vacío del queso.						
ENVASADO SECUNDARIO						
Opción	Caja	Medidas	Tara	Número de quesos/porciones	Peso bruto kg	Peso neto kg
1	cerrada	40X40X15	0,640 ± 8%	4 quesos enteros 8 X 1/2 16 X 1/4 32 X 1/8	13,4	12,8
2	abierta	47X25X15	0,350 ± 8%	2 quesos enteros 4 X 1/2 8 X 1/4 16 X 1/8	6,8	6,4
PALE ENCELOFANADO						
Opción	Número Cajas	Disposición		Medidas palé	Peso bruto kg	Peso neto kg
1	54	base 6 X 9 filas		120X80X150	746	691
2	56	base 7 X 8 filas		120X80X135	403	358
Advertencia: los pesos indicados se refieren a valores medios y son susceptibles de variaciones.						

Cooperativa de Criadores de Ganado Ovino Soc. Coop. Agrícola. Nº IVA: 00052920956. Via S. Satta 3, 09080 Siamanna (OR). Tel: 0783 301831, Fax: 0783 301511, Email: info@caoformaggi.it, Sitio web: www.caoformaggi.it