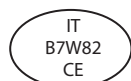


**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 19/01

**FORMAGGIO FIOR DI JARA**  
**CHEESE FIOR DI JARA**

REV. 03.00  
DEL 12/12 /2019



**INFORMAZIONI LOGISTICHE E CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO**  
**LOGISTICS INFORMATION AND PACKAGING FEATURES**

Codice Prodotto Item Code	RJFDJ030	RJFDJ050	RJFDJ100	RJFDJ200
Formato Pack	Forme tonde a peso variabile da circa 350 g <i>Variable weight round shapes approx. 350 g</i>	Forme quadrate a peso variabile da circa 450 g <i>Variable weight square shapes approx. 450 g</i>	Forme quadrate a peso variabile da circa 1 kg <i>Variable weight square shapes approx. 1 kg</i>	Forme quadrate/tonde a peso variabile da circa 2 kg <i>Variable weight square/round shapes approx. 2 kg</i>
Unità di vendita Sale unit	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>
Tipo di imballo Type of case	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>
N° unità per imballo <i>Nr. of units per case</i>	8	8	4	2
N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i>	11	11	11	11
N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i>	15	15	15	15
N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i>	165	165	165	165
N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i>	1320	1320	660	330
Misure cm Size cm	Imballo Ø10 x h4,5 <i>Case</i>	Imballo 9,5x9,5x5 <i>Case</i>	Imballo 9,5x19x5 <i>Case</i>	Imballo 19x19x5 <i>Case</i>
	Pallet 39 x 20x 7 <i>Pallet</i>	Pallet 39 x 20x 7 <i>Pallet</i>	Pallet 39 x 20x 7 <i>Pallet</i>	Pallet 39 x 20x 7 <i>Pallet</i>
	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 19/01

**FORMAGGIO FIOR DI JARA**  
**CHEESE FIOR DI JARA**

REV. 03.00  
DEL 12/12 /2019

*Modalità di trasporto*  
*Transport conditions*

Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei  
*Controlled temperature between 0° and 4°C with refrigerated vehicles*

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**  
**PRODUCT CHARACTERISTICS**

**Denominazione**  
*Denomination*

Formaggio fresco di capra a crosta fiorita – Fior di Jara  
*Fresh flowery rind goat milk cheese - Fior di Jara*

**Descrizione del prodotto**  
*Product description*

Il formaggio è prodotto con latte caprino dalla Sardegna, è poco stagionato ed è caratterizzato dalla sua tipica pasta a consistenza morbida di color paglierino e dalla crosta fiorita con un bel micelio bianco e uniforme. Si distingue dal sapore dolce delicato.  
*The cheese is made with Sardinian goat milk, it has a short ageing and it is characterized by a typical soft texture straw-colored and flowery crust with a beautiful white and uniform mycelium. Sweet-flavored and delicate paste..*

**Ingredienti**  
*Ingredients*

Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Crosta edibile ricoperta di muffa bianca (*Penicillium Candidum*). Non contiene conservanti aggiunti  
*Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. White mold edible crust (Penicillium Candidum). No added preservatives*

**Modalità di confezionamento**  
*Packaging conditions*

Confezionato in fogli di carta politenata  
*Packaged by polythene paper*

**Allergeni**  
*Allergens*

Latte, lattosio, proteine del latte  
*Milk, lactose, milk proteins*

**Shelf life**

60 gg  
*60 days*

**Modalità di conservare**  
*Storage conditions*

Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. Una volta aperto consumare entro 4 gg  
*Keep refrigerated between 4°C and 6°C. Once opened eat within 4 days*

**Destinazione d'uso**  
*Consumers*

Il prodotto è indicato a tutti i consumatori ad eccezione delle persone intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte e lattosio)  
*The product is suitable for all consumers except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk and lactose)*

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

SCHEDA 19/01

**FORMAGGIO FIOR DI JARA**  
**CHEESE FIOR DI JARA**

REV. 03.00  
DEL 12/12 /2019

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

CBT a 30°C TBC at 30°C	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g
Escherichia coli Escherichia coli	<10 UFC/g <10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi Stafilococchi coagulase positive	<100 UFC/g <100 CFU/g
Salmonella spp Salmonella spp	Assente in 25 g Absent in 25 g
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	Assente in 25 g Absent in 25 g
Muffe e Lieviti Molds and yeasts	<10 <sup>6</sup> UFC/g <10 <sup>6</sup> CFU/g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**  
**NUTRITIONAL CHARACTERISTICS AVERAGE VALUES FOR 100 G**

Energia Energy	1386 kJ/ 334 kcal
Grassi Fat	28 g
Di cui acidi grassi saturi Of which Saturated	21 g
Carboidrati Carbohydrates	0,5 g
Di cui zuccheri Of which Sugars	0,5 g
Proteine Protein	22 g
Sale Salt	2,5 g