



*Una lunga storia di sapori  
nel cuore della Sardegna*

## JAGU CALLAU AXEDU

Formaggio fresco  
misto ovicaprino

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	468 kJ / 129 kcal	/
Grassi	11 g	/
di cui acidi grassi saturi	9 g	/
Carboidrati	0,12 g	/
di cui zuccheri	0 g	/
Proteine	3,13 g	/
Sale	0,60 g	/

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, latte di capra pastorizzato, caglio, fermenti lattici.
Dimensioni e peso	Confezionato in vaschette in polipropilene da 600 grammi.
Formati e porzionature	/
Tipologia di confezionamento	Confezionato in atmosfera modificata.
Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione del latte (72°C per 60 secondi).
Conservanti	Nessuno.
Coloranti	Nessuno
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.
Stagionatura	Nessuna.
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.
Destinazione e modalità d'uso	È un prodotto ottenuto da una coagulazione acido-presamica, ottimo sostituto dello yogurt naturale, lo si usa anche per accompagnare gli antipasti. Prodotto soggetto a calo naturale di massa.
Imballaggio primario	Vaschetta in polipropilene rettangolare da 600 grammi - mm 168x119x60 - tara 14 grammi
Imballaggio secondario	Cartone cm 40x30x15 - Pezzi per cartone 10 - cartoni per strati 8 - strati 8 - cartoni per pallet 64.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	/
Umidità	76
Grasso	13
Cloruro di sodio	0,11
Sostanza secca	24

### Caratteristiche microbiologiche

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