

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Codice Revisione Data	STP 07 01 10/01/2013
	<b>FIOR DI RICOTTA</b>	Pagina 1 di 1	

LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI	
<b>FIOR DI RICOTTA</b>	

**Produttore:**

Caseificio F.lli Beneduce S.r.l. – Via E. de Filippo n°10 bis – S. Anastasia (NA).

**Descrizione prodotto:**

Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino.

**Ingredienti:**

Siero di latte vaccino, panna vaccina.

**Caratteristiche microbiologiche:**

Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.

**Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto):**

Proteine: 8%

Grassi: 24%

Umidità: 64%

Carboidrati: 2,03-3,36%

Energia: 262 Kcal/1081 KJ

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore bianco, uniforme al taglio, dalla consistenza cremosa e dal sapore dolce e delicato.

**Temperature di conservazione:**

Da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza

**Shelf life:**

Fior di Ricotta 20 giorni

**Pezzature:** da 250g e da 1,8Kg

**Tipologia di confezione:**

In vaschette termosigillata per alimenti con capsula di alluminio.

**Allergeni:** Latte e derivati.

**Glutine:** Il prodotto non contiene glutine.

Redazione a cura di Resp. Gestione Qualità		La Direzione	
---	--	--------------	--