

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

LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI	
FIOR DI RICOTTA	

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	
---	--	--------------	--