

| | | | |
|---|-----------------------|-----------|---------------|
|  | SCHEDA TECNICA | Codice | STP 12 |
| | PRODOTTO | Revisione | 01 |
| | | Data | 15/12/2014 |
| RICOTTA | | | Pagina 1 di 1 |

| | |
|--|--|
| LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI | |
| RICOTTA FRESCA IN CARTA | |

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.

Caratteristiche microbiologiche:

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

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

Proteine: 6,93%

Grassi: 24,5%

Umidità: 65,3%

Carboidrati: 1,73%

Energia: 255 Kcal/1054 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:

Ricotta 20 giorni

Pezzature: da 400g. a 2Kg.

Tipologia di confezione:

In carta pergamena

Allergeni: Latte e derivati.

Glutine: Il prodotto non contiene glutine.

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