

Pagina 1 di 1	Latteria Vesuviana s.r.l. <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	Scheda n° 1 Rev. 0 del 02/11/2017
	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	



Ricotta Fresca di Latte di Vaccino	
Tipologia di prodotto: Formaggio fresco, ottenuto dalla riscaldamento del siero di latte vaccino con aggiunta di panna di latte vaccino.	
Ingredienti: Siero di latte vaccino, panna di latte vaccino, sale	
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte	OGM: no
Caratteristiche organolettiche	
Sapore	Dolce e Delicato
Odore	Di fermenti lattici
Colore	Bianco
Consistenza	Cremosa
Caratteristiche commerciali	
Peso medio (per pezzo)	250-1800 g circa
Confezionamento primario (tipo imballo)	Carta pergamena
Materiale imballo secondario	Polistirolo
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	380/550/130
Pallet	EUR (120 x 80)
N° confezioni per fila	4 x10 kg
N° file per pallet	10
Peso netto	400 kg
Caratteristiche chimico-fisiche per 100 g di prodotto	
Contenuto in acqua (g)	55,0
Grassi (g) :	14,0
Proteine (g)	11,0
Carboidrati (g) di cui	11,0
Zuccheri (g)	4,55
Valore energetico (Kcal e Kj)	179,0 kcal
	743 kj
Caratteristiche microbiologiche: Conforme al Regolamento CE n.2073/2005 e Regolamento CE n.1441/2007	
Conservabilità (shelf life): max. 15 giorni a 4°C	Categorie di consumatori finali: Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte
Modalità di conservazione: in frigo a 4°C	
Modalità di preparazione: <i>tal quale o in preparazioni culinarie.</i>	