



## RICOTTA INFORNATA DURA

M.5.4 SC TEC

<b>Identificazione del prodotto</b>	Latticino caseoso stagionato	
<b>Materie prime impiegate</b>	Siero di <b>LATTE</b> , siero di latte ovino, <b>LATTE</b> , <b>LATTE</b> ovino, sale.	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore: superficie di colore ambra e all'interno la pasta è di colore bianco avorio Odore: delicato, assenza di odori marcati Sapore: è delicato, né dolce né salato	
<b>Informativa allergeni</b>	Può contenere: <b>noci, pistacchio</b>	
<b>Trattamenti termici</b>	Trattamento alla pastorizzazione 72° cpr 15sec.	
<b>Stagionatura</b>	Infornata 2 giorni	
<b>Controlli di qualità effettuati</b>	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg. CEE 852/04 e 853/04	
<b>Shell life</b>	60 gg	
<b>Modalità di conservazione</b>	2 +4 c°	
<b>Valori nutrizionali medi per 100 mg di prodotto</b>	Valore energetico	1164 Kcal / 278 kcal
	Grassi	22,7 g
	Di cui grassi saturi	15,0 g
	Carboidrati	0,85 g
	Di cui zuccheri	0,85 g
	Proteine	18,6 g
	Sale	0,1 g
<b>Consumer unit</b>	kg 1,80	
<b>Trade unit</b>	unità per cartone: 12-cartoni per strato: 6 - n strati 10- strati per pallet 60	
<b>Ean</b>	2274652	
<b>Caratteristiche</b>	buste sottovuoto	
<b>Formulazione etichetta</b>	L'etichetta è identificata dalla seguente dicitura: numero progressivo identificativo del lotto di produzione al quale corrispondono n° x di etichette, data di scadenza, ora di confezionamento	