



RICOTTA INFORNATA DURA

M.5.4 SC TEC

Identificazione del prodotto	Latticino caseoso stagionato	
Materie prime impiegate	Siero di LATTE , siero di latte ovino, LATTE , LATTE ovino, sale.	
Caratteristiche organolettiche	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	
Informativa allergeni	Può contenere: noci, pistacchio	
Trattamenti termici	Trattamento alla pastorizzazione 72° cpr 15sec.	
Stagionatura	Infornata 2 giorni	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg. CEE 852/04 e 853/04	
Shell life	60 gg	
Modalità di conservazione	2 +4 c°	
Valori nutrizionali medi per 100 mg di prodotto	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
Consumer unit	kg 1,80	
Trade unit	unità per cartone: 12-cartoni per strato: 6 - n strati 10- strati per pallet 60	
Ean	2274652	
Caratteristiche	buste sottovuoto	
Formulazione etichetta	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	