

Industria Casearia SERAFINI ROBERTO	SCHEDA TECNICA RICOTTA	COD	SR01ST
		Rev. 2 del	13/07/2016
		Pagina	1 di 1

NOME PRODOTTO	RICOTTA
INGREDIENTI	Siero di latte vaccino derivato dalla lavorazione del Grana padano, panna di affioramento.
FORMATO	Panetti di peso variabile 800/900 gr.
STRUTTURA	Morbida, spalmabile, più o meno granulosa
COLORE	Bianco
GUSTO	Delicato dal profumo leggermente dolce del latte.
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità 65-80% - Grasso stq 10-15% - ph 6-6,5
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria ufc/25g.:assente – Salmonella ufc/25g.: assente Stafilococco coagulasi pos. Ufc/g.: <100 – E.coli ufc/g.: <100
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C
CONFEZIONE E CONSERVAZIONE	Confezionata in carta alimentare Data di scadenza: 15 gg.
TRASPORTO	Con mezzi refrigerati
DESTINAZIONE USO	Destinata a tutte le categorie di consumatori, da consumarsi fresca e ideale per preparazioni gastronomiche.
ALLERGENI	LATTE e derivati del latte

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g. di prodotto

Valore energetico	1160 kJ – 277 Kcal	Proteine	14,3 g.
Grassi di cui saturi	23,5 g. 16,4 g.	Sale	0,51 g.
Carboidrati di cui zuccheri	2,1 g. 1,9 g.	Ceneri	1,37 g.