

SCHEMA TECNICA

- Ricotta -

<b>Descrizione</b>	Formaggio a pasta morbida		
<b>Ingredienti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siero di latte vccino e ovino (derivato dalla lavorazione dei formaggi stagionati e semistagionati)</li> <li>- Latte di pecora</li> <li>- Sale</li> </ul>		
<b>Allergeni</b>	Latte e fermenti lattici selezionati		
<b>Requisiti organolettici</b>	<i>Aspetto:</i> pasta morbida	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> dolce
<b>Tolleranze relative ai difetti</b>	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
<b>Tolleranze relative ai contaminanti</b>	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti
	<i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Polifosfati:</i> Assenti
<b>Trattamenti</b>	Assenti		
<b>Aspetto</b>	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 350 gr / 500 gr circa	<i>Crosta:</i> assente
<b>Confezionamento</b>	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
<b>Imballo</b>	/		
<b>Conservazione</b>	Massimo + 4°C		
<b>Shelf life</b>	Massimo 7 giorni		
<b>Stagionatura</b>	Prodotto fresco		
<b>Tracciabilità</b>	N. di lotto		
<b>Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)</b>	<i>Valore energetico:</i> Kcal 166 - KJ 624	<i>Grassi:</i> g 5,9 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 3,4	<i>Carboidrati:</i> g 3,9 <i>di cui Zuccheri:</i> g 2,4
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 8,1	<i>Sale:</i> g 0,71