



SCHEDA TECNICA DI
 PRODOTTO
**Fior di Ricotta di
 latte di bufala**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FIOR DI RICOTTA DI LATTE DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Latticino fresco ottenuto da siero e panna di latte vaccino
INGREDIENTI	Ricotta (LATTE di latte di bufala, panna di latte di bufala, sale, acidificante:E270,E330), preparato a base di grasso vegetale non idrogenato UHT(acqua, grasso vegetale non idrogenato (palmisto 27%), fibra vegetale solubile, prpteine del latte , stabilizzanti :E420ii, E460i, E339, E466, emulsionanti:E472e, lecitina di soia , E427b, sale, aromi, colorante:betacarotene), zucchero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Si presenta ci colore bianco paglierino, cremoso e di sapore delicato e gradevole.
ALLERGENE	Latte, soia
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	6 giorni
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In vaschette in plastica chiuse con coperchio (materiale idoneo al contatto con gli alimenti)
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	244 1013	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	18	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	14	g/100 g
Carboidrati	12	g/100 g
Di cui zuccheri	12	g/100 g
Proteine	7,6	g/100 g
Sale	0,2	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Escherichia coli β -gluc. pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g

CASEIFICIO NONNO BENITO Via Nazario Sauro 22/a - 53048 Bettolle-Sinalunga (SI) – Ric. CE n. IT Z3U1R
CE