

CASEIFICIO TRIVELLONE s.r.l.
Via Pomigliano, traversa del Pino, 5
Sant'Anastasia (NA)

SCHEDA TECNICA
RICOTTA DI FUSCELLA

1) IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco spalmabile.

2) INGREDIENTI

Latte vaccino.

3) PROPRIETÀ CHIMICO FISICHE

pH	6.0 - 6.2
Umidità	64.0 % - 68.0 %
Grasso	11.0 % - 13.0 %
Sostanza secca	32.0 % - 36.0 %
Grasso sulla sostanza secca	30.6 % - 40.6 %

4) PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Proteine	10 g/100 g
Grassi	12 g/100 g
Acidi grassi saturi	7.5 g/100 g
Carboidrati	5.5 g/100 g
di cui zuccheri	5.5 g/100 g
Sale	0.7 g/100 g

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi alla normativa vigente (Regolamento CE n° 1831/2003 e smi).

6) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di colore bianco latte, profumo di latte fresco e sapore gradevole tipico. Cremoso e vellutato al palato, totalmente privo di odori e sapori anomali

7) CONSERVAZIONE E DURATA DEI PRODOTTI

Conservati tra 0 e 4 °C i prodotti hanno la seguente vita commerciale: 4 giorni

8) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

La ricotta di fuscella incartata viene confezionata in contenitori di plastica denominate fuscelle avvolte da involucri di carta per alimenti.

9) ALLERGENI

Contiene latte e suoi derivati

Sant'Anastasia, 09/03/2015