



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	RICOTTA PRIMANEVE	
DENOMINAZIONE LEGALE	RICOTTA	
CAT. ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	FORMAGGI A BASE DI SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO	
DESCRIZIONE	PRODOTTO OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE DI SIERO DOLCE AL QUALE VIENE AGGIUNTO LATTE PER OTTENERE IL SAPORE E LA MORBIDEZZA CARATTERISTICI E SALE PER RENDERLO SAPIDO. VENDUTA CON INCARTO PERSONALIZZATO IN DUE DIVERSE PEZZATURE: 300 g o 700 g.	
INGREDIENTI	SIERO DI <u>LATTE</u> , <u>LATTE</u> , SALI MINERALI. TRACCE DI LISOZIMA (PROTEINA DELL' <u>UOVO</u>)	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	LA SUPERFICIE ESTERNA È DI COLORE BIANCO, CANESTRATA COMPLETAMENTE EDIBILE. LA FORMA È TRONCO CONICA CON DIAMETRO DA 10 CM E SCALZO OBLIQUO MAX 5 CM	
ASPETTO INTERNO	PASTA LEGGERMENTE GRANULOSA E MORBIDA DI COLORE BIANCO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	PROFUMO DI LATTE FRESCO E GUSTO DOLCE CARATTERISTICO DEL LATTOSIO.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 613 KJ/146 Kcal GRASSI 10,9 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 6,8 g CARBOIDRATI 3,5 g - DI CUI ZUCCHERI 3,5 g PROTEINE 8,8 g SALE 0,4 g	
AW	0,993	
pH	6,53	
CONSERVAZIONE	CONSERVARE DA 0 A 4°C	
DURATA	LA DATA DI SCADENZA È INDICATA SULLA CONFEZIONE (PRODOTTO DA CONSUMARSI ENTRO 10 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO)	
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI SCADENZA	

Rev. 8.0 maggio 2025

Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it