

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : CREMA DI RICOTTA IN SAC A POCHE

DEFINIZIONE : Prodotto caseario fresco derivato dal siero con aggiunta di zucchero

INGREDIENTI : Ricotta (siero, latte intero, sale), zucchero, cannella, vanillina

TIPO DI IMBALLAGGIO : Buste termo-sigillate

PEZZATURA : gr. 1000/ 500

SHELF LIFE : 18 mesi a - 18° C e dopo l'apertura per 7 giorni +4° C

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Bianco
- Sapore : Delicato
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Cremosa

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 70 - 73 %
- Sostanza secca: 27 - 30 %
- Grasso s.t.q.: 16 - 18 %
- Grasso S.S. : 58 - 61 %
- PH: 6,30 - 6,50
- Sale : 0,5 – 1,0 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PARTE EDIBILE:

Proteine: Gr. 6,9

Grassi: Gr. 8,5

Di cui saturi: Gr. 5,4

Carboidrati: Gr. 25,7

Di cui zuccheri: Gr.25,7

Sale: Gr. 0,2

Valore energetico: KCAL 207 KJ 868

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C cap. II del DPR 54/97

