



MURGIA
formaggi sardi
SARDINIAN CHEESES

*Linea per
Pasticcerie*



RICOTTA di pecora per uso industriale

Codice Prodotto	31
Caratteristiche	Ricotta prodotta con siero di latte di pecora, senza additivi e conservanti aggiunti
Zona di produzione	Sardegna
Ingredienti	Siero di latte di pecora con aggiunta di sale min 1%
Conservanti nella pasta	Assenti
Conservanti sulla crosta	-
Coloranti sulla crosta	-
Crosta	-
Salatura	-
Stagionatura	Pronta per il consumo poche ore dopo la preparazione
Dimensioni forma	Peso 2,5/2,8 kg circa
Aspetto esterno	-
Tipo di pasta	Bianca
Sapore	Dolce, tenera
Shelf life prodotto nudo	10gg
Shelf life prodotto sottovuoto	-
Modalità di conservazione	Conservare in frigo ad una temperatura di +4°C ±2°C
Dichiarazioni aggiuntive presenza allergeni	Il pubblico a cui il prodotto è destinato corrisponde potenzialmente ogni fascia di età, compresi soggetti a maggiore rischio (anziani, donne gravide, bambini). Nell'ambito di questi gruppi non sono individuate categorie particolarmente sensibili con l'esclusione dei soggetti con allergie specifiche, ai quali se ne sconsiglia l'uso
Etichettatura	Conforme alle indicazioni fornite dal D.Lgs. N. 109 del 27/01/1992 e succ. modifiche
Bollo CE	IT 20/059 CE
Lotto	Identificazione del lotto di produzione numerazione da 1 a 999 in base al giorno di produzione esempio: 01/01/2008 = lotto 1 02/01/2008 = lotto 2 a seguire
Tipo Imballo	Contenitore isoteramico in polistirolo espanso
Forme / imballo	6 pz
Imballi / pallet	30 pz
Dimensioni pallet	120 x 80 x 150

Etichetta nutrizionale*

Proteine:	10%
Grassi:	19%
Calorie:	219 Kcal
Energia:	917 Kj

* Dati da intendere come valori medi su 100g, che possono variare secondo le stagioni, l'alimentazione del bestiame e la durata della stagionatura.

ST 31 - Rev. 00 del 12/05/2009



MURGIA
formaggi sardi

MURGIA SERGIO SRL

STABILIMENTO Z.I. Marrubiu (OR)
SEDE LEGALE Via Morandi, 10/12
09094 Marrubiu (OR)
Tel. - Fax 0783 85 80 20

commerciale@murgiaformaggi.com

www.murgiaformaggi.com

