



**CASEIFICIO
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

SCHEDA TECNICA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : Crema di ricotta
congelata

DEFINIZIONE : prodotto caseario fresco derivato
dal siero con aggiunta di zucchero, soggetto al
trattamento di congelamento

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

TIPO DI IMBALLAGGIO : buste termo-sigillate

PEZZATURA : Kg 6

SHELF LIFE : 12 mesi a -18° C e dopo l'apertura per 4
giorni +4° C

CARATTERI ORGANOLETTICI

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

PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 55 - 60 %
- Grasso S.S. : dal 20 al 24 %
- Sale: 0,5 – 1,0 %
- Zucchero: 25-30%

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi secondo i criteri
previsti da Reg. CE 2073

