



CASTELLI FEDELINO S.r.l. IMPORTAZIONE STAGIONATURA COMMERCIO FORMAGGI
20045 LAINATE (MI) VIA MERANO, 17 – TEL. 029.375.331 r.a. – info@castellispa.com
CODICE FISCALE 01692880139 – PARTITA I.V.A. 12175870158 - IT 03 404 CE

FORMAGGI
FEDELINO®

Mod. D 72-01
Rev. n° 2 2022

SCHEDA TECNICA*

Scheda numero
ITA101

Codice e denominazione	357	Ricotta di pecora salata stagionata
------------------------	------------	--

Confezionatore	IT
Produttore	IT
Provenienza	IT
Caratteristiche	Ricotta salata a media stagionatura, pasta semidura, ottenuta da siero di latte di pecora riscaldato a 90°C
Ingredienti	Siero di latte di pecora, sale
Stagionatura	N/D
Pezzatura	3,3 kg. ca.
Aspetto esterno	Privo di crosta
Aspetto interno	Struttura granulosa, a pasta bianca
Consistenza	Compatta
Sapore / Odore	Saportita, caratteristica, aroma intenso
Allergeni	LATTE e derivati
Modalità di conservazione	+4°C
Imballo	Busta termoretraibile sottovuoto
Durata del prodotto	150 gg.

Caratteristiche - Microbiologiche	Escherichia coli <100ufc/g. - Staphilococchi <100ufc/g - Salmonella ass. in 25/g. - Listeria ass. in 25/g.
--------------------------------------	--

- Chimico-Fisiche	Umidità 48/52% - Sostanza secca 48/52%
-------------------	--

Informazioni Nutrizionali (per 100 gr.)	Energia kj/kcal 1220 kj (290 kcal) - Grassi 21 g. di cui grassi saturi 12 g. - Carboidrati 7,7 g. di cui zuccheri 7,7 g. - Proteine 18 g. - Sale 1,5 g.
--	---

- Logistiche	Peso netto	Peso lordo	Pezzi per cartone n.	Dimens. cm.	Imballo cm.	EAN
- singolo pezzo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
- cartone	N/A	N/A				N/A
- pallet	N/A	N/A				N/A
- peso						N/A

- Configurazione pallet	Cartoni per strato n.	Strati per pallet n.	Cartoni per pallet n.	Dim. pallet cm.	Codice doganale
	N/A	N/A	N/A	N/A	N/D


Stilata da	RGQ A. Bonfiglio
Data ultima revisione e stampa	07/11/2022
Approvata da	Castelli S.p.A.
Barcode Scheda	

Immagine non disponibile

* Scheda elaborata sulla base delle informazioni fornite dal produttore