



*Una lunga storia di sapori  
nel cuore della Sardegna*

## NEULA

Ricotta fresca di pecora

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	506 kJ / 122 kcal	/
Grassi	10 g	/
di cui acidi grassi saturi	8 g	/
Carboidrati	3 g	/
di cui zuccheri	3 g	/
Proteine	8 g	/
Sale	0,5 g	/

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Siero di latte di pecora pastorizzato.
Dimensioni e peso	Fuscella classica forma tronco conica: diametro maggiore 15 cm, diametro minore 12 cm, altezza 12 cm, peso medio 1,5 kg.
Formati e porzionature	Forma intera o in vaschetta da 350 grammi.
Tipologia di confezionamento	Carta pergamena o in vaschetta da 350 grammi.
Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione a +90°C per 60 secondi.
Conservanti	Nessuno.
Coloranti	Nessuno.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.
Stagionatura	Nessuna.
Conservazione	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +2°/+4°C.
Shelf-life	6 giorni.
Destinazione e modalità d'uso	Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.
Imballaggio primario	Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.
Imballaggio secondario	Cartone.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	/
Umidità	74 - 78
Grasso	8 - 15
Cloruro di sodio	0.4
Sostanza secca	22 - 25

### Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g