



NATURA & QUALITA'

Soc. Agric. a r.l.
Zona Industriale III Fase
97100 RAGUSA
Tel. 0932.668934/667499
Fax 0932.666042
Cf. e P.iva 01595410885



SCHEMA TECNICA **FORMAGGIO RAGUSANO D.O.P. SEMISTAGIONATO INTERO**

CODICE PRODOTTO	100	
CODICE EAN	2215730	
TIPO DI CONFEZIONE	Sottovuoto in busta per alimenti	
PESO CONFEZIONE	13 kg circa	
SITO DI PRODUZIONE	Zona industriale III' fase Viale 22 n°10 Ragusa	
BOLLO CE	IT H5N6E CE	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INGREDIENTI	Latte vaccino crudo, sale, caglio	
SHELF LIFE	150 gg (120 gg giorni residui a magazzino / negozio)	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	TRA 0° e 4° C	
Aspetti gustativi	Prodotto a pasta semidura sapido leggermente piccante	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore Energetico	374 Kcal / 1553 KJ
	Proteine	22 g
	Grassi	30 g di cui saturi 20 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0,80 g

IMBALLO

Tipo	scatola di cartone ondulato
Dimensione imballo	Cm 40 x 20 x 20
Pezzi per imballo	1
Peso imballo	Kg 13 circa

PALLET

Tipo	Eur 80x120
Numero strati per pallet	7
Numero imballi per strato	7
Numero imballi per pallet	49
Numero pezzi per pallet	49

Rev. 02 del 01/09/18