



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. STAGIONATO INTERO

CODICE PRODOTTO	101	
CODICE EAN	2309540	
TIPO DI CONFEZIONE	Sottovuoto in busta per alimenti	
PESO CONFEZIONE	12 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	428 Kcal / 1775 KJ
	Proteine	30 g
	Grassi	34 g di cui saturi 26.8 g
	Carboidrati	1 g di cui zuccheri 1 g
	Sale	0,53 g

IMBALLO

Tipo	scatola di cartone ondulato
Dimensione imballo	Cm 40 x 20 x 20
Pezzi per imballo	1
Peso imballo	Kg 12

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