

Tobaldo S.r.l. IT Y3V8M CE	SCOTTA LIQUIDA	SP_Scotta
	Tipo documento: Scheda tecnica	

DENOMINAZIONE	Scotta liquida esausta
DESCRIZIONE	Scotta liquida magra ottenuta dalla lavorazione casearia di ricotta e mascarpone. Prodotto classificato come sottoprodotto ai sensi del Reg. CE 1069/2009
TRATTAMENTI	La scotta proviene da latte pastorizzato il cui siero termizzato per la produzione di ricotta ha subito una acidificazione a pH <6 per almeno 1 ora

ORIGINE INGREDIENTI	Siero di latte di origine europea
----------------------------	-----------------------------------

CARATTERISTICHE CHIMICHE	MATERIA SECCA RESIDUA: > 4,5/4,8%
---------------------------------	---

CARATTERISTICHE FISICHE	pH > 5,0 – 6,0
	Temperatura 20-40°C

VALORI MEDI P/P peso su peso (analisi effettuate su tal quale)	Proteine ~ 0,4% P/P
	Lattosio 4,5 – 5 % P/P
	Ceneri ~8,0 – 9 g/l

CONSERVAZIONE	SHELF LIFE viene consegnato per l'utilizzo lavorazione entro le 48 ore dallo stoccaggio
	CONDIZIONI DI SOCCAGGIO E TRASPORTO Da +20 a +40°C

ISTRUZIONI PER L'USO	Conservare a temperatura ambiente
CATEGORIE DI DESTINAZIONE	Il prodotto è destinato esclusivamente ad allevamenti riconosciuti e autorizzati all'impiego di sottoprodotti Cat. 3 tipologia 1 e 2.