



Logistica alimentare

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### FORMAGGIO FETA GRECA DOP

INGREDIENTI: latte di pecora e capra pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio

CONFEZIONE: vaschette x 2 kg in acqua di salamoia

SHELF LIFE 6 mesi

CONSERVAZIONE tra +2°C e +4° C

#### CARATTERISTICHE

##### FISICHE

crosta : assente  
consistenza : semi soffice  
colore : bianco  
sapore : tipico  
occhiatura : assente  
forma : panetti da 2 kg

#### CARATTERISTICHE

##### CHIMICO-FISICHE

umidità	66%
sostanza secca	44%
grasso	25%
grasso s.s.	Min. 45%
sale	3%

#### VALORI NUTRIZIONALI

valore energetico	Kcal/Kj 275 / 1140
proteine	16,5 g
carboidrati	0,5 g
grassi	25 g