



# SCHEMA TECNICA RICOTTA AL FORNO TENERA

02.01.2021

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Ingredienti: Siero di **latte**, siero di **latte** ovino, **latte** e sale .

## VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione nutrizionale	<b>100g</b>
Energia	<b>kJ/Kcal</b> 481.90/115.90
Grassi	8.7
di cui saturi	5.48
Carboidrati	2.99
di cui zuccheri	0
Proteine	6.42
Sale	1

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

<b>E.Coli</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Salmonella</b>
Max 100 u.f.c./g	Max 100 u.f.c./g	Assente	Assente

*\*u.f.c. unità formanti colonie*

## ALTRE INFORMAZIONI



# SCHEMA TECNICA RICOTTA AL FORNO TENERA

02.01.2021

- In riferimento al Regolamento CE 1169/2011 indichiamo i potenziali allergeni presenti nel formaggio e nel ciclo produttivo:

SOSTANZA	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE ACCIDENTALMENTE, CONTAMINANTE DAL CICLO PRODUTTIVO
Latte e prodotti derivati (compresi il lattosio)	<u>X</u>	/
Cereali (grano, segale, avena, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridi) contenenti glutine	/	/
Uova e prodotti derivati	/	/
Pesce e prodotti derivati	/	/
Arachidi e prodotti derivati	/	/
Soia e prodotti derivati	/	/
Frutta a guscio (mandorle, noci, pistacchi) e prodotti derivati	/	<u>X</u>
Sedano e prodotti derivati	/	/
Senape e prodotti derivati	/	/
Semi di sesamo e prodotti derivati	/	/
Anidride solforosa e solfiti	/	/
Lupini e prodotti derivati	/	/
Molluschi e prodotti derivati	/	/