

Data:	08/01/20	SCHEDA TECNICA	Nebrodi Formaggi s.r.l. P.zza S. Antonino, 17 98030 Floresta (ME) IT 19846 CE
Rev.:	05		
Codice:	ST 05		Pagina 1 di 2

NOME PRODOTTO: RICOTTA AL FORNO DURA

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti: siero di LATTE vaccino pastorizzato, LATTE vaccino, sale.

2. CARATTERISTICHE

Tipica ricotta che dopo alcuni giorni di stagionatura viene riposta in forno in caratteristiche ciotole di terracotta esaltando le caratteristiche culinarie intrinseche, infornata 180G°, crosta edibile.

Stagionatura: 3gg.

Pezzatura: 1.6 Kg circa

Codice prodotto: 56

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococco aureo	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: gradevole, caratteristico

Sapore: Dolce, gustosa caratteristica

Aspetto: Imbrunita dal calore del forno, pastosa e compatta

Crosta: Naturale imbrunita per via della cottura nel forno

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

Energia	937KJ/224 kcal
Grassi totali	18,900g
Acidi grassi saturi	0,000g
Carboidrati	0,100g
Zuccheri	0,000g
Proteine	13,400g
Sale	2,800g

6. IMBALLO

Primario : Confezione: sotto vuoto

Secondario: Cartone o cassetta per alimenti

Pezzi per imballo: N° 7

7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura: Conservazione e trasporto in frigo tra + 2°C e +4°C.

Data:	08/01/20	SCHEDA TECNICA	Nebrodi Formaggi s.r.l. P.zza S. Antonino, 17 98030 Floresta (ME) IT 19846 CE
Rev.:	05		
Codice:	ST 05		Pagina 2 di 2

8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Scadenza: 210 giorni dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.

DICHIARAZIONI

- La ditta NEBRODI FORMAGGI s.r.l.:
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
- All'interno della struttura della scrivente vengono lavorate solo materie prime a base di latte:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	NO
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO
<i>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	SI
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	SI
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	NO

- Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati " materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.