



## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO **316**

SFIZIOTTA SPEC. DI RIC. AL LIMONE KG.1.6



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Ricotta al limone, infornata
Ingredienti	Ricotta (siero, LATTE, sale. Correttore di acidità: E 330) 70%, zucchero, pasta di limone (scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, aroma naturale, correttore di acidità: E 330) 10%, stabilizzante (amido modificato di mais E 1422, alginato di sodio E 401, tetrasodio difosfato E 450). aromi.
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Cottura della ricotta a temperature non inferiori a 85 °C, successivamente si inforna a 180 - 200 °C
Shelf life (giorni)	50
Giorni di vita residua alla consegna	40
Modalità di conservazione	Conservare tra + 4 °C e + 6 °C. Servire a temperatura ambiente. Consumare entro 5 giorni dopo l'apertura
Caratteristiche incarti	Sottovuoto con pellicola PHDE termoretraibile
Ean imballo	8006763008210
Ean	2303024
Stabilimento di confezionamento	IT 19 015 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Di forma tondeggiante, presenta il tipico aspetto del prodotto al forno con crosta non uniforme
Sapore	Fragrante e delicato di ricotta dolce, associato al caratteristico gusto di limone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza	Compatta
Colore	Giallo all interno, brunito all esterno per il processo di cottura in forno
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	52 ÷ 56
pH	6,1 ÷ 6,3
Grasso tal quale (%)	5 ÷ 9
Sale (%)	0,5 ÷ 0,8
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	16 ÷ 20
Di cui zuccheri (%)	15
Grassi (%)	5 ÷ 9
Di cui saturi (%)	5
Proteine (%)	5 ÷ 9
kcal	163
kJ	684
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). Può contenere tracce di frutta a guscio (PSTACCHIO). Riferimenti normativi: Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, D. Lgs.114/2006 e successive modifiche, Reg. CE 41/2009 e Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente / Riferimento normativo: Reg. CE 41/2009
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza
PALLETTIZZAZIONE	
Codice d'ordine	316000
Confezione per cartone	1

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per confezione	1
Cartoni per strati	15
Numero strati	15
Misure cartone cm	7,50 al X 23,80 lg X 23,80 pf
DATA REVISIONE	ottobre 2017