



SCHEMA TECNICA



PRODOTTO **310**

FORNOTTA RICOTTA AL FORNO TENERA
KG.2CA.

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Ricotta al Forno
Ingredienti	Siero di LATTE, LATTE, LATTE ovino, sale. Correttore di acidità: acido citrico (E 330)
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Produzione della ricotta a temperature non inferiori ad 85 °C, successivamente si inforna a 250 - 300 °C
Shelf life (giorni)	20
Giorni di vita residua alla consegna	15
Modalità di conservazione	Conservare tra + 4 °C e + 6 °C
Caratteristiche incarti	Sottovuoto con pellicola termoretraibile
Ean imballo	8006763008371
Ean	2354050
Stabilimento di confezionamento	IT 19 015 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Di forma cilindrica, presenta il tipico aspetto del prodotto infornato
Sapore	Delicato
Consistenza	Compatta, soffice e cremosa
Colore	Il calore del forno ne rende bruna la superficie esterna, internamente si presenta color avorio

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	64 ÷ 66
pH	6,2 ÷ 6,4
Grasso tal quale (%)	12 ÷ 16
Sale (%)	0,6 ÷ 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 (%)	5,0 ÷ 6,0
Di cui zuccheri (%)	5,0 ÷ 6,0
Grassi (%)	12 ÷ 16
Di cui saturi (%)	10
Proteine (%)	11 ÷ 13
kcal	196
kJ	815
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). In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza

PALLETIZZAZIONE	
Codice d'ordine	310000
Confezione per cartone	1
Pezzi per confezione	1
Cartoni per strati	24
Numero strati	7
Misure cartone cm	12,60 al X 20,00 lg X 20,00 pf
DATA REVISIONE	maggio 2017