



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO **305**

RICOTTA FRESCA C/LATTE OVINO KG 1.6 CA.



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Ricotta
Ingredienti	Siero di LATTE, LATTE, LATTE ovino e caprino (minimo 8%), 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
Shelf life (giorni)	14
Giorni di vita residua alla consegna	11
Modalità di conservazione	Conservare a + 4 °C
Caratteristiche incarti	Contenitore PE sottovuoto termosaldato con fiscella sospesa per la sgrondatura del siero
Ean imballo	8006763008432
Ean	2675170
Stabilimento di confezionamento	IT 19 015 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	A fiocchi
Sapore	Delicato
Consistenza	Moderatamente soffice
Colore	Bianco candido
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Umidità (%)	74 ÷ 80
pH	6,0 ÷ 6,4
Grasso tal quale (%)	9 ÷ 13
Sale (%)	0,8 ÷ 1,2
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 (%)	3,0 ÷ 5,0
Di cui zuccheri (%)	3,0 ÷ 5,0
Grassi (%)	9,0 ÷ 13
Di cui saturi (%)	8
Proteine (%)	6,0 ÷ 9,0
kcal	145
kJ	603
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	305000
Confezione per cartone	2
Pezzi per confezione	1
Cartoni per strati	7
Numero strati	10
Misure cartone cm	13,00 al X 24,00 lg X 46,50 pf
DATA REVISIONE	maggio 2017