

Ricotta di capra

Dal sapore dolce con una leggera punta caratteristica di capra, è ottima gustata sia da sola sia come ingrediente per torte dolci o salate. Prodotta utilizzando esclusivamente latte e siero di capra che ne fanno un prodotto ad elevata digeribilità e tollerabilità.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Ricotta Capra Castellan
LUOGO DI PRODUZIONE	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 10px;"> IT 05 118 CE </div> Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24 </div>
INGREDIENTI	Siero di latte di capra, latte di capra, sale, correttore di acidità: acido lattico.
ORIGINE LATTE	Italia - 100% Veneto
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.
SHELF - LIFE	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa su ogni singola confezione. Data di scadenza/lotto ed ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	916
	kcal	221
Grassi	g	19
- di cui acidi grassi saturi	g	15
Carboidrati	g	2.5
- di cui zuccheri	g	2.1
Proteine	g	10
Sale	g	0.75

Ricotta di capra

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.983
Umidità	g/100g	75.0 - 78.0
pH		6.10 - 6.20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	< 1000		
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1x10 ⁵)	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10 ⁶		
Lieviti	ufc/g	< 10 ⁵		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		
Fosfatasi		Negativa		

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	INCARTO	CONFEZIONI
300 g - Piccola	variabile		pergamena vegetale + ev. sacchetto sottovuoto	polistirolo da 10 pz (39x20)
1600 g - Grande	variabile	2 970985	pergamena vegetale + ev. sacchetto sottovuoto	polistirolo da 6 pz (47x29) cartone da 6 pz SV (41x29) cartone da 2 pz SV (29x15)
			vaschetta termosaldada con fuscella interna	cartone da 4 vasch. (41x41) cartone da 2 vasch. (41x21)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 39x20	39.0 x 20.0 x 8.0	12 POL	10
POLISTIROLI 47x29	47.0 x 29.0 x 7.5	6 POL	10
CARTONI FUSTEL. 29x15	29.0 x 15.0 x 10.0	17 CT	6
CARTONI FUSTEL. 41x21	41.0 x 21.0 x 11.8	12 CT	6
CARTONI FUSTEL. 41x29	41.0 x 29.0 x 10.0	8 CT	6
CARTONI FUSTEL. 41x41	41.2 x 41.2 x 11.8	6 CT	6