

# La Ricotta



Latticino ottenuto dalle proteine del siero del latte. E' un prodotto leggero e genuino, dal sapore fresco e vellutato. Ottimo sia gustato da solo sia come ingrediente per torte dolci o salate

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Ricotta	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	Siero di <b>latte</b> , <b>latte</b> , crema di <b>latte</b> , sali.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	15 gg o 7 gg se in vaschetta 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' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa su ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e 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**

Energia	593 kJ/142 kcal
Grassi	10 g
- di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	3,1 g
- di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	10 g
Sale	0,94 g



**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,983
Umidità	g/100g	75,0 – 78,0
Grasso su S.S.	g/100g	40,0 – 45,0
pH		6,10 - 6,20

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	ufc/g	<1000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<100
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

**FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI**

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
400 g (piccola)	variabile	2 644909	pergamena neutra + eventuale sacchetto sottovuoto + etichetta	ct da 8 pz pol da 15 pz	40x23 51x32
1600 g (grande)	variabile	2 508637	pergamena neutra + sacchetto sottovuoto + etichetta	ct da 2 pz	41x20
			fuscella + contenitore termosaldato		

**PALLETIZZAZIONE**

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 51x32	51.0 x 32.5 x 9.5	4 pol	8
CARTONI 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10
CARTONI 41X20	41.2 x 20.6 x 11.8	7 ct	5