



Ottenuta da solo latte vaccino intero pastorizzato. Cremosa, vellutata e dall'intenso sapore di latte fresco, è ottima sia gustata da sola sia come ingrediente per torte dolci o salate.

Rev. 1 del 20/02/2024

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	La Via Lattea – Ricotta di Latte	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	
INGREDIENTI	Latte , sali.	
ORIGINE DEL 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' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 '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	835 kJ/201 kcal
Grassi	16 g
- di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	3,3 g
- di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	11 g
Sale	0,50 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.
200 g (piccola)	variabile	2 956988	vaschetta con fuscella interna	ct da 8 vs ct da 16 vs	43x22 41x41
1600 g	variabile		fuscella + contenitore termosaldato	vaschetta singola	-
			fuscella + contenitore termosaldato	ct da 2 pz	41x20

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 41x20	41.2 x 20.6 x 11.8	7 ct	5
CARTONI 41x41	41.0 x 41.0 x 11.8	6 ct	5
CARTONI 43x22	43.0 x 22.0 x 7.5	7 ct	5