



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.

Rev. 2 del 06/12/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Ricotta di capra	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	Siero <b>di latte</b> di capra, <b>latte</b> di capra, 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 conservata 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 per la sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di 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	916 kJ/221 kcal
Grassi	19 g
- di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	2,5 g
- di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	10 g
Sale	0,75 g



**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,983
Umidità	g/100g	75,0 – 78,0
Grasso su S.S.	g/100g	
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
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000
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	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
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 ca.	variabile	2 723198	vaschetta con fucella + etichetta esterna	ct da 8 vs ct da 16 vs	43x22 41x41
1500 g ca.	variabile	2 970985	pergamena neutra + sacchetto sottovuoto + etichetta	ct da 2 pz	41x20

**PALLETIZZAZIONE**

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