

## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data di emissione: Ottobre 2024

Codice: 360

R00

## Ricotta GRANAROLO 1500g

	Generalità				
<b>Denominazione prodotto:</b> Ricotta GRANAROLO in	<b>Descrizione:</b> Latticino fresco ottenuto dalla coagulazione acido				
vaschetta da 1500g	termica di siero e di crema di latte vaccino				
Ingredienti: siero di latte pastorizzato, crema di latte	<b>Peso:</b> 1500g <b>e</b>				
pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico					
Paese di mungitura: Latte di paesi UE					
Paese di trasformazione: Italia					
Caratteristiche organolettiche:	Descrizione processo produttivo:				
Forma: il prodotto assume la forma del contenitore	Filtrazione e termizzazione siero;				
Colore: bianco latte	Aggiunta panna;				
Odore: caratteristico, delicato	Aggiunta acido citrico e sale				
Sapore: di latticino fresco	Miscelazione				
·	Affioramento ricotta e omogeneizzazione;				
	Confezionamento;				
	Incartonamento;				
	Raffreddamento in cella;				
	Stoccaggio;				
	Spedizione.				

## Dati Analitici

Caratteristiche chimico-fisiche alla produzione (valori min e max in % p/p)		Caratteristiche microbiologiche a produzione(valori in UFC/g)				
Parametro Valore	Valore obiettivo		Limiti	Coliformi totali:	<100	
	valore objettivo	Min	Max	Escherichia coli:	<10	
umidità:	77	74	80	Stafilococcus coag+:	<10	
grasso tq:	12	10	14	Salmonelle spp:	assenti	
grasso/ss:	52	44,5	59,5	Listeria monocytogenes:	assenti	
proteine:	7,5	5,5	9,5			
sale(NaCl):	0,35	0,25	0,45			
pH:	6,25	6,00	6,50			
Valori nutriz	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:			Valore energetico (kj/kcal)	623/150	
				Grassi (g)	12	
				Di cui saturi(g)	8,2	
				Carboidrati (g)	3,0	
				Di cui zuccheri (g)	3,0	
				Proteine (g)	7,5	
				Sale (g)	0,35	
Temperatura di trasporto (°C): 0 +4		Temperatura di conservazione(°C): 0 +4				
Limite di consumo (gg dalla 35		Identificazione lotto di	LNAGGGC dove:			
produzione)			produzione:	L=lotto N=lettera che identifica lo stabilimento		
				-	A=ultima cifra dell'anno di produzione	
					GGG=giorno giuliano di confezionamento	
					C=macchina confezionatrice	

Packaging

· autaging						
Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x I x h)	Peso (g)	
contenitore	Pot – Thermosealed film	80344353	Pot: PP	Ø187 x h 105	46,6g +/-5%	
primario:	– lid	EAN8	Lid: PET- LDPE			
contenitore	open carton	18002670103530	carton	397 x 265 x 111	126g +/-8%	
secondario:	(cod. 586)	ITF14			_	
lingue riportate in etichetta: I – E - GB						
n° unità di consumo/cartone:		2				

## **Palletizzazione**

ranetizzazione				
tipo pallet	Epal			
n° cartoni per piano	9			
n° piani	9			
n° cartoni/pallet	81			
n° unità di c./pallet	162			

