

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione		RICOTTA FRESCA SARDA		Cod.	267,2	
Descrizione prodotto						
Ricotta sarda fresca di pecora						
Caratteristiche generali						
Ingredienti		Siero di latte ovino, latte ovino, correttore di acidità: acido lattico				
Origine del latte:		ITALIA				
Formato		Vaschetta termosaldada				
Peso		1,50 kg circa				
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)		15 giorni				
Identificazione del lotto		Codice numerico sulla vaschetta				
Codice EAN						
Caratteristiche organolettiche						
Colore		Bianco				
Sapore		Dolce, fresco, raffinato, dall'intenso profumo di latte				
Consistenza		Cremosa e vellutata				
Aspetto		Omogeneo				
Caratteristiche chimico - fisiche			Caratteristiche microbiologiche			
Valori medi						
Umidità	±	73,00	%	Coliformi totali	ufc/ g	< 100
Sostanza secca	±	27,00	%	Escherichia Coli	ufc/ g	< 10
Grassi T.Q.	±	13,00	%	Stafilococco coag. +	ufc/ g	< 10
Grassi S.S.	±	43,00	%	Salmonella spp	/25 g	Assente
				Listeria monocytogenes	/25 g	Assente

Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ /kcal)	728 /175	Temperatura di conservazione	+0°C /+ 4°C
Grassi (g)	13,0		
<i>di cui grassi saturi</i>	7,0	Temperatura di trasporto	+0°C /+ 4°C
Carboidrati (g)	4,5		
<i>di cui zuccheri</i>	4,5		
Proteine (g)	7,5		
Sale (g)	0		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	2 pezzi		
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm.	145 / 240 / 470		
Tara cartone	700 g		
N° cartoni per strato pallet	7		
Numero strati per pallet	10		
Cartoni per pallet	70		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa S.r.l. - Introbio
 Responsabile Controllo Qualità*