



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### 01. DENOMINAZIONE

Ricotta Gastronomica

### 02. DESCRIZIONE

Latticino fresco ottenuto per coagulazione acido-termica del siero di latte vaccino

### 03. INGREDIENTI

- Siero di latte vaccino
- Latte vaccino
- Crema di latte
- Sale
- Correttore di acidità: acido citrico

### 04. SHELF LIFE

45 gg in condizioni di refrigerazione

### 05. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C

### 06. TEMPERATURA DI TRASPORTO

4°C

### 07. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|             |  |
|-------------|--|
| CONSISTENZA | Morbida e cremosa                        |
| COLORE      | Bianco                                   |
| SAPORE      | Sapore dolce, con intenso aroma di latte |
| ODORE       | Odore di latte fresco                    |

### 08. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| UMIDITA' (g/100g)      | Da 74 a 80    |
| RESIDUO SECCO (g/100g) | Da 20 a 26    |
| PROTEINE (g/100g)      | Da 8 a 11     |
| GRASSO (g/100g)        | Da 4 a 8      |
| GRASSO (g/100g s.s)    | Da 20 a 30    |
| pH                     | Da 5,50 a 6,2 |

**09. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| ESCHERICHIA COLI      | < 100 ufc/g |
| ENTEROBATTERI TOTALI  | < 500 ufc/g |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS | < 10 ufc/g  |
| SALMONELLA spp        | Assente/25g |
| LISTERIA spp          | Assente/25g |

**10. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| ENERGIA                                | 432,1 kJ / 103,2 kcal |
| GRASSI<br>▪ di cui acidi grassi saturi | • 5,2 g<br>• 3,6 g    |
| CARBOIDRATI<br>• di cui zuccheri       | • 4,4 g<br>• 3,9 g    |
| PROTEINE                               | 9,7 g                 |
| SALE                                   | 0,8 g                 |

**11. INFORMAZIONI LOGISTICHE**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| BOLLO CEE                   | IT H5 R2S CE                                |
| CODICE PRODOTTO             | 83  |
| CODIFICA LOTTO PRODUZIONE   | data di scadenza stampata sull'imbballaggio |
| CODICE EAN                  | 8009671001585                               |
| GRAMMATURA                  | 10 kg                                       |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Buste termosaldate                          |

**12. ASSENZA O INFERIORITÀ AI LIMITI DI LEGGE DI RESIDUI DI**

- Sostanze ad azione farmacologica
- Sostanze utilizzate per pulizia, sanificazione e manutenzione impianti
- Contaminanti ambientali
- Aflatossina M1
- Sostanze cedute da materiale a contatto

**13. ALLERGENI**

Contiene l'allergene latte

**14. ORIGINE DEL LATTE**

Paese di mungitura: latte di PAESI UE;  
Paese di trasformazione: ITALIA