

## RICOTTA GASTRONOMICA COD 83

### 2. DESCRIZIONE

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

### 3. INGREDIENTI

INGREDIENTE	QUANTITA' %	ORIGINE GEOGRAFICA
SIERO DI LATTE VACCINO PASTORIZZATO	99.8%	ITALIA – AUSTRIA – SLOVENIA - GERMANIA
CREMA DI SIERO DI LATTE VACCINO	0.1%	ITALIA – AUSTRIA – SLOVENIA - GERMANIA
SALE	0.1%	ITALIA

### 4. SHELF LIFE - CONSERVAZIONE

PARAMETRO	VALORE	UNITA'	COMMENTO
SHELF LIFE	45	giorni	Dal giorno di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO	DA 0 A + 4	°C	/
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DA 0 A + 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

PARAMETRO	VALORE MEDIO (gr./100gr)	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
UMIDITA'	80	+/-1.5 *	%
PROTEINE	9	+/- 1	%
GRASSO TAL QUALE	5	+/- 2 *	%
SALE	0.35	+/- 0.1	%
pH	6.3	+/- 0.2	
AW	0.996	+/- 0.02	

\* i valori indicati sono stati misurati su 100 produzioni, sono possibili scostamenti saltuari

### 09. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

08. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE TOLLERATO	UNITA' DI MISURA	PARAMETRO	VALORE TOLLERATO	UNITA' DI MISURA
ESCHERICHIA COLI	<100	ufc/g	SALMONELLA spp	Assente	In 25 g
ENTEROBATTERIACEE	<100	ufc/g	LISTERIA spp	Assente	In 25 g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100	ufc/g	CARICA BATTERICA TOTALE	<10000	ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<100	ufc/g	MUFFE E LIEVITI	<100	ufc/g
BACILLUS CEREUS	<100	ufc/g			

10. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

PARAMETRI	VALORE RISCONTRATO	UNITA' DI MISURA
ENERGIA	432,1	kJ
ENERGIA	103,2	kcal
GRASSI	5,2	g
di cui acidi grassi saturi	3,6	g
CARBOIDRATI	4,4	g
di cui zuccheri	3,9	g
PROTEINE	9,7	g
SALE	0,5	g

11. INFORMAZIONI LOGISTICHE

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

12. ALLERGENI E OGM

ALLERGENI	Contenuto nel prodotto come da ricetta		Contenuto nel prodotto per possibile cross contamination	
	PRESENZA	ASSENZA	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI O DERIVATI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, KAMUT) E PRODOTTI		X		X

12. ALLERGENI E OGM

DERIVATI				
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI DA CROSTACEI		X		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		X		X
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		X		X
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		X		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		X		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	X		X	
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati		X		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		X		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		X		X
SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO		X		X
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI		X		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI		X		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10mg/kg O 10mg/l SO2 NEL PRODOTTO FINITO		X		X

**DISPOSIZIONI DI LEGGE**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**ORIGINE MATERIA PRIMA**

PAESE DI MUNGITURA: LATTE DI PAESI U.E.

PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA