

1. RICOTTA GASTRONOMICA

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	ITALIA – AUSTRIA – SLOVENIA - GERMANIA
CREMA DI SIERO DI LATTE VACCINO	> 0.5	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	/

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Morbida e cremosa
COLORE	Bianco
SAPORE	Sapore dolce, con intenso aroma di latte

6. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
UMIDITA' (g/100g)	78	+/- 1.5	%
PROTEINE (g/100g)	9	+/- 1	%
GRASSO (g/100g)	5	+/- 2	%
pH	6.3	+/- 0.2	

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE TOLLERATO	UNITA'DI MISURA
ESCHERICHIA COLI	< 100	ufc/g
SALMONELLA spp	Assente	In 25 g
LISTERIA spp	Assente	In 25 g

8. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

PARAMETRI	VALORE RISCONTRATO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
ENERGIA	432.1		kJ
ENERGIA	103.2		kcal
GRASSI	5.2	+/- 2	g
di cui acidi grassi saturi	3.6	+/- 1	g
CARBOIDRATI	4.4	+/- 0.5	g
di cui zuccheri	3.9	+/- 0.5	g
PROTEINE	9.7	+/- 1	g
SALE	0.5	+/- 0.2	g

9. 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
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Film plastico Laminex / NY+PE
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Box cartone o vascone in plastica

10. ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA PER RICETTA O NATURA DEL PRODOTTO	PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA	FONTE
CEREALI O DERIVATI CONTENENTI GLUTINE	NO	NO	
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI DA CROSTACEI	NO	NO	
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO	NO	
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO	NO	
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO	
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO	NO	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	SI	-	SIERO
FRUTTA A GUSCIO	NO	NO	
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO	
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO	
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	NO	NO	
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO	
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10mg/kg O 10mg/l	NO	NO	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

Il prodotto rispetta i seguenti regolamenti:

- Reg.CE n. 852/2004
- Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
- Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
- Reg.CE 1829/2003
- Reg.CE 1830/2003
- Reg. CE n. 2023/2006
- Reg. CE n. 1935/2004
- Reg. CE n. 10/2011
- Reg CE 1169/2011
- DLGS 116/2020

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto non è OGM, non deriva da OGM, non contiene materiale derivato da OGM

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 UE

Paese di trasformazione: Italia