



SCHEDA TECNICA RICOTTA INDUSTRIALE

SACCO 10 kg



INGREDIENTI :

Siero di LATTE, panna di siero di LATTE, crema di latte, latte e sale

Paese di mungitura: latte di Paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

FORMATO :

10 kg

*SHELF-LIFE: 21 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

- o Colore bianco candido
- o Struttura omogenea
- o Odore, consistenza e sapore tipico

CONFEZIONE: Plastic Bins Box

CODICE EAN :

TIPOLOGIA E DIMENSIONI IMBALLO

PZ

Plastic Bins Box
80 x 120

50 pezzi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0/+4 °C

MODALITA' DI TRASPORTO :

0/+4 °C con mezzi muniti A.T.P. idonei al trasporto di latte e derivati

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI	VALORI
Ph	5,90-6,10
Umidità	76% ±1
Escherichia coli	max 100 ufc/g
Stafilococchi	< 10 ufc/g
Salmonella	assente/25 g
VALORI NUTRIZIONALI per 100 g	
Valore energetico Kj/Kcal	468/112
Grassi g	7
- di cui acidi grassi saturi g	4.9
Carboidrati g	3.80
- di cui zuccheri g	3.56
Proteine g	8.5
Sale g	0,24



SCHEDA TECNICA
RICOTTA INDUSTRIALE
SACCO 10 kg

ALLERGENI Allegato II del Reg. UE 1169/ 2011	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di 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 (compreso il lattosio)	SI	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	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
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

IT 15 625 CE

*La Shelf-life si riferisce al prodotto integro (o in confezionamento integro), correttamente conservato.