


**Denominazione di vendita e descrizione del prodotto**
**Denomination and description of the product**

Ricotta fresca pastorizzata ottenuta per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e crema di latte pastorizzata.

*Fresh ricotta obtained by thermo acidification of pasteurized milk's whey and pasteurized cream.*

Ingredienti <i>Ingredient</i>		Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>		Valori <i>Values per 100g</i>	
Siero di <b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, crema di <b>LATTE</b> , sale, correttore di acidità: acido lattico.  <i>Whey from pasteurized cow's <b>MILK</b>, <b>MILK</b> cream, salt, acidity regulator: lactic acid.</i>		<b>Valore energetico / Energy</b>		404 / 97	kJ / kcal
		<b>Grassi / Fat</b>		6.0	g
		<b>di cui saturi / of which saturates</b>		4.6	g
		<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>		3.7	g
		<b>di cui zuccheri / of which sugars</b>		3.4	g
		<b>Proteine / Proteins</b>		7.0	g
		<b>Sale / Salt</b>		0.43	g
Origine / Origin					
Origine del latte: UE / <i>Milk origin: EU</i>					
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>					
<b>Allergeni presenti:</b> latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i><b>Allergens:</b> Milk and products thereof (including lactose).</i>					
<b>OGM:</b> assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003. <i><b>OGM:</b> absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.</i>					
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>					
<b>Colore</b> <i><b>Colour</b></i>	Bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. <i>Straw white; there should not be spots or stange colours both on the surface and inside.</i>	<b>Confezione</b> <i><b>Pack</b></i>	04250CE - Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico. <i>pp packing closed with plastic film.</i>  04450NB - Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma. <i>pp packaging closed with plastic film + labelled lid.</i>  0415NB - Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico. <i>pp packing closed with plastic film.</i>		
<b>Odore</b> <i><b>Flavour</b></i>	Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali. <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavour.</i>				
<b>Sapore</b> <i><b>Taste</b></i>	Delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.</i>				
<b>Consistenza</b> <i><b>Structure</b></i>	Cremosa. <i>Creamy.</i>	<b>Shelf-life</b>	45 giorni dalla data di produzione di cui 12 giorni compreso il trasporto a disposizione del Fornitore e 33 giorni a disposizione del Cliente.  Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso.  <i>45 days from production date, of which 12 days of transport for the supplier and 33 days at disposal of the customer.</i>  <i>Once opened, store the product in the fridge up to 3 days. The product maintains its features only if properly closed.</i>		
Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i>		Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>			
Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona		IT 05 107 CE			

Caratteristiche chimico- fisiche <i>Chemical Analysis</i>	Valori <i>Values</i>		Caratteristiche microbiologiche a fine processo produttivo <i>Microbiological characteristics at the end of the production process</i>	Valori <i>Values</i> Unità di misura/U.C.	
<b>Umidità / <i>Moisture</i></b>	79÷83	% p/p	<b>Carica microbica mesofila</b>	<1000	UFC/g
<b>Residuo secco / <i>Dry matter</i></b>	17÷21	% p/p	<b>Total Mesophil Charge</b>		
<b>Proteine (N x 6,38) / <i>Proteins</i></b>	6÷8	% p/p	<b>Coliformi totali / <i>Coliformi count</i></b>	<10	UFC/g
<b>Grassi (sul tal quale) / <i>Fat</i></b>	5÷7	% p/p	<b>Escherichia coli</b>	<10	UFC/g
<b>Grassi (sulla sostanza secca)</b>	Min. 23	% p/p sul secco	<b>Miceti: muffe/<i>Moulds</i></b>	<10	UFC/g
<b><i>Fat on dry matter</i></b>			<b>Lieviti/<i>Yeasts</i></b>	<10	UFC/g
<b>Ceneri (sul tal quale) / <i>Ashes</i></b>	<1.5	% p/p	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	<10	UFC/g
<b>pH</b>	5.80÷6.3		<b>Salmonella spp.</b>	Assente / <i>absent</i>	/25 g
<b>NaCl</b>	0.30÷0.45	% p/p	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente / <i>absent</i>	/25 g
<b>Piombo / <i>Lead</i></b>	< 0.02	mg/kg Pb	<b>Batteri Anaerobi solfito riduttori</b>	<10	UFC/g
<b>Cadmio / <i>Cadmium</i></b>	< 0.01	mg/kg Cd	<b>Bacilli Cereus presunto</b>	<100	UFC/g
<b>Policlorobifenili (18 congeneri)</b>	<5	ng/g			
<b>Aflatossine M1</b>	<0.050	µg/Kg			
Condizioni di stoccaggio e distribuzione <i>Conditions of storage and distribution</i>			Valori aggiuntivi <i>PLUS</i>	Metodo di codifica lotto <i>Batch coding</i>	
<b>Temperatura di conservazione</b> <i>Storage</i>	0÷4°C		  	11 cifre di cui: 3 cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno.	
<b>Temperatura di trasporto</b> <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80. <i>According DPR 327/80.</i>			11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e. 1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day	