



RICOTTA

CODICI: 04450NB – codice ean 8011608000707
0415NB – codice ean 8011608000509
04250CE – codice EAN 8011608000011

SIGLA DOCUMENTO: STP-04
REVISIONE: 7
DATA DI EMISSIONE: 19/10/2022
PAGINA: 1 DI 1

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 LATTE vaccino pastorizzato, crema di LATTE , sale, correttore di acidità: acido lattico. <i>Whey from pasteurized cow's MILK, MILK cream, salt, acidity regulator: lactic acid.</i>	Valore energetico / Energy Grassi / Fat <i>di cui saturi / of which saturates</i> Carboidrati / Carbohydrates <i>di cui zuccheri / of which sugars</i> Proteine / Proteins Sale / Salt	404 / 97 6.0 4.6 3.7 3.4 7.0 0.43	kJ / kcal g g g g g g
Origine / Origin Origine del latte: UE / Milk origin: EU	Caratteristiche generali – descrizione del codice <i>General features</i>		
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>	Peso Weight 250g e, 450g e, 1500g e a seconda del codice / according the code.		
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Allergens: Milk and products thereof (including lactose).	Confezione Pack 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>		
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Shelf-life 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>		
Colore <i>Colour</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 strange colours both on the surface and inside.</i>			
Odore <i>Flavour</i> Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali. <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavour.</i>			
Sapore <i>Taste</i> Delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.</i>			
Consistenza <i>Structure</i> Cremosa. <i>Creamy.</i>			
Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i> Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona	Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>		
	IT 05 107 CE		



RICOTTA

CODICI: 04450NB – codice ean 8011608000707
 0415NB – codice ean 8011608000509
 04250CE – codice EAN 8011608000011

SIGLA DOCUMENTO: STP-04	REVISIONE: 7
DATA DI EMISSIONE: 19/10/2022	PAGINA: 2 DI 1

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.			
Umidità / Moisture		79÷83 % p/p		Carica microbica mesofila <i>Total Mesophil Charge</i>		<1000 UFC/g			
Residuo secco / Dry matter		17÷21 % p/p		Coliformi totali / Coliformi count		<10 UFC/g			
Proteine (N x 6,38) / Proteins		6÷8 % p/p		Escherichia coli		<10 UFC/g			
Grassi (sul tal quale) / Fat		5÷7 % p/p		Miceti: muffe/Moulds Lieviti/Yeasts		<10 UFC/g			
Grassi (sulla sostanza secca) <i>Fat on dry matter</i>		Min. 23 % p/p sul secco		Stafilococchi coagulasi +		<10 UFC/g			
Ceneri (sul tal quale) / Ashes		<1.5 % p/p		Salmonella spp.		Assente / absent /25 g			
pH		5.80÷6.3		Listeria monocytogenes		Assente / absent /25 g			
NaCl		0.30÷0.45		Batteri Anaerobi solfito riduttori		<10 UFC/g			
Piombo / Lead		< 0.02 mg/kg Pb		Bacilli Cereus presunto		<100 UFC/g			
Cadmio / Cadmium		< 0.01 mg/kg Cd							
Policlorobifenili (18 congeneri)		<5 ng/g							
Aflatossine M1		<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>			
Temperatura di conservazione <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. <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</i>			
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80. <i>According DPR 327/80.</i>								