

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 ingredients	Valori nutrizionali Nutritional values	Valori Values per 100g	
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 di cui saturi / of which saturates Carboiodrati / Carbohydrates di cui zuccheri / of which sugars Proteine / Proteins Sale / Salt	404 / 97	kJ / kcal
Origine Origin		6.0	g
Origine del latte: UE / Milk origin: EU		4.6	g
Allergeni e OGM Allergens and OGM		3.7	g
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Allergens: Milk and products thereof (including lactose). OGM: 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. OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.		3.4	g
Caratteristiche organolettiche Organoleptic features	Caratteristiche generali – descrizione del codice General features		
Colore Colour	Peso Weight	50 g e and 100 g e, 250 g e a seconda del codice / according the code.	
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 colors both on the surface and inside.</i>	Confezione Pack	04250EX - vaschette 250 g di polipropilene chiuse con film plastico + coperchio salvaroma. <i>250 g pp packing closed with plastic film + lid.</i> 0450EX - Vaschetta 50 g di polipropilene chiusa con film plastico. <i>50 g PP tub closed with plastic film.</i> 04100EX - Vaschetta 100 g di polipropilene chiusa con film plastico. <i>100 g PP tub closed with plastic film.</i>	
Odore Flavour			
Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali. <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavor.</i>			
Sapore Taste			
Delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavors.</i>			
Consistenza Structure	Shelf-life	50 giorni dalla data di produzione di cui 12 giorni compreso il trasporto a disposizione del Fornitore e 38 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>50 days from production date, of which 12 days of transport for the supplier and 38 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.
Umidità / Moisture	79÷83	% p/p	Carica microbica mesofila	<1000	UFC/g
Residuo secco / Dry matter	17÷21	% p/p	Total Mesophil Charge		
Proteine (N x 6,38) / Proteins	6÷8	% p/p	Coliformi totali / Coliformi count	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / Fat	5÷7	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) <i>Fat on dry matter</i>	Min. 23	% p/p sul secco	Miceti: muffe / Moulds Lieviti / Yeasts	<10	UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / Ashes	<1.5	% p/p	Stafilococchi coagulasi + Anaerobic sulphite-reducing bacteria	<10	UFC/g
pH	5.80÷6.3		Salmonella spp.	Assente / absent	/25 g
NaCl	0.30÷0.45	% p/p	Listeria monocytogenes	Assente / absent	/25 g
Piombo / Lead	< 0.02	mg/kg Pb	Batteri anaerobi solfito riduttori Anaerobic sulphite-reducing bacteria	<10	UFC/g
Cadmio / Cadmium	< 0.01	mg/kg Cd	Bacillus cereus presunto Presumed Bacillus Cereus	<100	UFC/g
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.	
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80 <i>According DPR 327/80</i>			<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>	