




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>ingredients</i>		Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>		Valori <i>Values</i> 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 / <i>Energy</i> Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>of which satures</i> Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> Proteine / <i>Proteins</i> Sale / <i>Salt</i>		404 / 97	kJ / kcal
				6.0	g
				4.6	g
				3.7	g
				3.4	g
Origine <i>Origin</i>				7.0	g
Origine del latte: UE / <i>Milk origin: EU</i>				0.43	g
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>					
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio. Allergens: <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>					
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: <i>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>		Caratteristiche generali – descrizione del codice <i>General features</i>			
		Peso <i>Weight</i>	50 g e and 100 g e , 250 g e a seconda del codice / <i>according the code.</i>		
		Confezione <i>Pack</i>	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>		
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 colors 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 flavor.</i>				
Sapore <i>Taste</i>	Delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. <i>Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavors.</i>				
Consistenza <i>Structure</i>	Cremosa <i>Creamy</i>	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 / <i>Moisture</i>	79÷83	% p/p	Carica microbica mesofila <i>Total Mesophil Charge</i>	<1000	UFC/g
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	17÷21	% p/p			
Proteine (N x 6,38) / <i>Proteins</i>	6÷8	% p/p	Coliformi totali / <i>Coliformi count</i>	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / <i>Fat</i>	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 / <i>Moulds</i> Lieviti / <i>Yeasts</i>	<10 <10	UFC/g UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / <i>Ashes</i>	<1.5	% p/p	Stafilococchi coagulasi + <i>Anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	<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 / <i>Lead</i>	< 0.02	mg/kg Pb	Batteri anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	<10	UFC/g
Cadmio / <i>Cadmium</i>	< 0.01	mg/kg Cd	Bacillus cereus presunto <i>Presumed Bacillus Cereus</i>	<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 coading</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>				