



Sperikotta sas di D'Agostino G. & C.
 Contrada Sant'Antonio snc 92020, San Biagio Platani (AG)
 p. iva 02089980847 Tel: 0922 918281- 3393808708
 e- mail: info@sperikotta.it- qualita@sperikotta.it

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Crema di ricotta

INGREDIENTI: Ricotta (siero di LATTE ovino, LATTE ovino pastorizzato, sale), zucchero.

INDICAZIONE ORIGINE LATTE: ITALIA

PERCENTUALE DEGLI INGREDIENTI SUL TOTALE:

Ingrediente	% sul totale
Ricotta di latte ovino	67%
Zucchero	32%
Sale	1%

PROPRIETÀ STRUTTURALI E SENSORIALI DEL PRODOTTO

GUSTO: gradevole

COLORE: chiaro, tipico della crema di ricotta

ODORE: tipico

CONSISTENZA: cremosa

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE: il prodotto finito è posto all'interno di secchielli o sac à poche in plastica conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Condizioni di stoccaggio	Temperatura
Alla produzione	< -18 °C.
Trasporto	< -18 °C.
Immagazzinamento	< -18 °C.
Scongellamento deve avvenire	+0°C + 4°C
Dopo lo scongelamento	+0°C + 4°C

VITA DEL PRODOTTO (TEMPI DI CONSERVAZIONE)

-18 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C ;

-6gg dopo lo scongelamento e conservato ad una temperatura compresa tra $+0$ e $+4^{\circ}$

UNITÀ DI VENDITA: sac a poche da 4,8 Kg e secchielli da 3.5 Kg, 6 Kg e 12 Kg

Ingredienti di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 (ALLERGENI):

Lista allergeni	Presente nel prodotto fornito	Presente nello stabilimento di produzione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	Latte ovino e lattosio	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E. Coli	$<10^2$ U.F.C./g
Entobatteriaceae	$<10^2$ U.F.C./g
Carica Microbica Mesofila Aerobica	$< 5 \times 10^5$ U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE ED INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi alla produzione in g per 100 g di prodotto):

Energia	262.2 Kcal-1105.6KJ
Grassi	7.11g
Acidi Grassi saturi	4.4g
Carboidrati	42.91g
Zuccheri	29.8g
Proteine	6.65g
Sale	0.44g

Le caratteristiche microbiologiche e chimiche sono state analizzate dal Laboratorio di Analisi Chimiche e Microbiologiche Eco Chimica Srl di San Giovanni Gemini (Ag)

