

SCHEDA TECNICA CREMA DI RICOTTA

CODICE INTERNO	CR-RIC-250 VAS	CODICE EAN	8 015369 001065
-----------------------	-----------------------	-------------------	------------------------

Descrizione: CREMA di RICOTTA di BUFALA 250g

Identificazione Prodotto: Latticino fresco a base di ricotta omogeneizzata

Ingredienti: Siero di latte di bufala, latte di bufala, sale

Caratteristiche Organolettiche:

Aspetto	Cremoso
Colore	Bianco
Sapore	Dolce di latte di bufala, caratterizzato da "Flavour muschiato" tipico e tradizionale
Consistenza	Tenera e spalmabile

Parametri Chimico-Fisici:

Umidità	Grasso su materia secca	Proteine	Sale	Acidità (pH)
72-74%	9-11%	8-10%	1%	...

Parametri Microbiologici:


Valori medi alla produzione		Limiti
Enterobacteriacee	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Stafilococcus Aureus	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g
Lysteria monocitogenes	<100 ufc/g	<100 ufc/g
Brucella spp	Assente/g	Assente/g

Valore nutritivo medio per 100 g:

Valore energetico	Proteine	Grassi	Carboidrati
225 Kcal / 930 KJ	6 g	21 g	3 g
Fibre Alimentari	Sodio	di cui SATURI	di cui ZUCCHERI
0 g	0,4 g	14 g	3 g

Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto Reg. (CE) 853 ed 854/2004
Shelf Life	Giorni inclusa la data di produzione 15
Modalità di Conservazione	+4°C
Formulazione Lotto	Il lotto corrisponde al numero del giorno di produzione

Dettagli Packaging:

Pezzi per singola Unità	250g	
Imballo primario	vasetto 250 PS	
Imballo secondario standard	Box polistirolo	
Imballo secondario a richiesta	Cartone	
Unità per imballo	10	
Dimensione imballo secondario standard	380x270x130H	
Pallettizzazione	144	
Colli per strato	012	
Numero di strati	012	

Note: