

Ricotta Bio's 250ge

Nome del prodotto:	Ricotta Bustaffino Bio	Codice del prodotto:	215903
		Codice EAN Unità Consumatore:	8007892524340
		Codice EAN imballo:	08007892997229
Merceologia del prodotto:	Ricotta biologica		
Caratteristiche organolettiche:	Colore:	Bianco	
	Sapore:	caratteristico, delicato	
	Aspetto:	omogeneo, dalla consistenza fissa e pastosa	
Ingredienti:	siero di latte biologico, latte pastorizzato biologico, sale. Correttore di acidità: acido lattico		
Origine del latte:	Italia		
shelf-life dal confezionamento	45gg		
Lotto di produzione	gg.mm.aa (data scadenza stampata sul fronte) + lotto espresso con L + numero progressivo dell'anno a 3 cifre + lettera		
Conservazione:	a +4°C		
Certificazioni del Prodotto:			
Organismo di certificazione:	Controllato e certificato da Bioagricert s.r.l. operatore controllato IT BIO 007 A59D		
Codice Prodotto:	10.51.4		
Unità Consumatore:			
tipo confezione:	ciotola in PP con capsula di chiusura termosaldata in poliestere accoppiato polipropilene bianco e salvaroma in PP		
contenuto in pezzi:	n.1 ciotolina da 250g e		
peso unità Vendita:	netto:250g e	lordo:265g	
Dimensioni Unità Vendita:	altezza:6,0 cm	diametro: 11cm	
Imballo:			
Tipo imballo:	scatola in cartone tipo BU24/A	pezzi per imballo	8
dimensioni esterne imballo	altezza: 12 cm	larghezza:24cm	lunghezza 24cm
peso lordo imballo	2,30 Kg circa	tara imballo:120g	
Pallettizzazione:			
Tipo pallet:	EURO 80X120	Altezza pallet compreso pallet 135 cm	
nr. strati per pallet: 10		nr. imballi per base pallet: 15	
Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr		Dichiarazione nutrizionale Valori Medi in 100gr	
PH	5,80-6,50	Energia	604 kJ - 145 kcal
Grasso Fis.	8-12%	Grassi	10 g
Umidità	75-82%	di cui saturi	7,2 g
Grasso s/s	min 37%	Carboidrati	3,7 g
NaCl	<1,0%	di cui zuccheri	3,1 g
Enterobatteri totali	≤1000 ufc/g	Proteine	9,4 g
E.coli	<100 ufc/g	Sale	0,50 g
Coliformi totali	≤1000 ufc/g		
Stafilococchi C+	<100 ufc/g		
Lieviti	≤1000 ufc/g		
Muffe	≤100 ufc/g		
Salmonella e Listeria m.	assenti/25g		

Data revisione 08-10-20

Emessa da RGQ

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Stella Bianca S.r.l. - Socio Unico

Denominazione prodotto: 124044-124021- 215001-122001-180002-160030-100035 -124901 -190011 -100006 -130081 -215007-215903 -215016 -215801 -100045 -130901 -122011 -215751 -130023 -100059 -100901 -121011

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 22/10/20

TIMBRO E FIRMA:

