

Ricotta Bio Sacco da 5 kg

Nome del prodotto:	Ricotta Bio		Codice del prodotto:	215007
			Codice EAN Unità Consumatore:	8007892111113
			Codice EAN imballo:	08007892999452
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 nominale al confezionamento	45 gg			
Lotto di produzione	gg.mm.aa + numero di lotto espresso come L + numero progressivo dell'anno a 3 cifre + lettera A			
Conservazione:	da +1°C 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:	sacco sigillato in PA CAST 40 MY+PE 110 MY			
contenuto in pezzi:	n.1 sacco da 5Kg			
peso unità Vendita:	netto: 5000 g	lordo: 5036g		
Dimensioni Unità Vendita:	altezza: 8,5 cm	lunghezza: 36 cm	larghezza:	24cm
Imballo:				
Tipo imballo:	scatola in cartone BU7	pezzi per imballo n.	2	
dimensioni esterne imballo	altezza 21 cm	larghezza 31,5 cm	profondità 21,5 cm	
peso lordo imballo	10,30 Kg circa	tara imballo 180g		
Pallettizzazione:				
Tipo pallet:	PLASTIFICATO 80X120 Altezza mt.1,20 compreso pallet			
nr.strati per base pallet: 5	nr.imballi per base pallet:12			
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			

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:

