



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RICOTTA BIOLOGICA

## KG 5

Sigla documento:	<b>STP-5605</b>
Revisione:	2
Data:	02/11/2022
Pagina	1 di 3
File:	STP 5605 Ricotta biologica lisciata 5 Kg PF

### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	prodotto caseario
Codice articolo:	5605
Ingredienti:	siero di latte*, latte* Coadiuvante tecnologico disponibile: Acido lattico - Acido citrico
Allergeni:	<b>latte</b>
Origine del latte:	<b>ITALIA</b>
Origine del siero:	<b>ITALIA</b>
Altre diciture in etichetta:	*Ingredienti da agricoltura biologica   Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 006 Operatore Controllato E756 Agricoltura ITALIA
Percentuali ingredienti:	siero di latte 98.8%, latte 1.1%, coadiuvante tecnologico 0,1%.
Trattamenti tecnologici	Prodotto omogeneizzato e lisciato Presenza di sale derivante da lavorazione casearia precedente Prodotto VEGETARIANO disponibile su richiesta, prodotto utilizzando esclusivamente caglio microbico in lavorazione casearia precedente

### Caratteristiche generali

Formato (g):	5 Kg peso fisso
Confezionamento:	Buste nypol tp 105 blu Composizione film: poliammide 20 - polietilene 80 - Idonee al contatto alimentare - codice riciclo 07 other
Shelf-life dalla produzione:	45 gg
Garantita alla consegna:	30 gg
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

### Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo
Sapore:	lievemente dolce
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta lisciata

### Limiti residuali

Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M <sub>1</sub> , M <sub>2</sub> )	pg/kg (ppt)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti	Conformi alla legislazione vigente	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RICOTTA BIOLOGICA

## KG 5

Sigla documento:	<b>STP-5605</b>
Revisione:	2
Data:	02/11/2022
Pagina	2 di 3
File:	STP 5605 Ricotta biologica lisciata 5 Kg PF

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore target alla produzione	Valore accettabile alla produzione
<i>Carica microbica totale</i>	UFC/g	< 1000	< 10.000
<i>Muffe/Lieviti</i>	UFC/g	< 10	< 100
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 100	< 500
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	< 10	< 100
<i>Enterobatteri</i>	UFC/g	< 10	< 100
<i>Stafilococchi coag. positivo</i>	UFC/g	< 10	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC /25 g	Assente	Assente
<i>Salmonella</i>	UFC /25 g	Assente	Assente

### Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	145
	KJ/100 g	603
Grassi	g/100 g	7,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	5,0
Carboidrati	g/100 g	3,4
- di cui zuccheri	g/100 g	3,4
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	10,2
Sale	g/100 g	0,5

### Caratteristiche chimico Fisiche

pH:	Compreso tra 5.8 e 6.2
Umidità:	75 - 80 %
Sostanza secca	20 - 25 g/100gr
Grassi	6.5 - 8 g/100gr
Grassi sulla sostanza secca	> 30 g/ ss
Sodio	1960 Mg/Kg

### Caratteristiche logistiche

N° confezioni per Box	2
Imballo secondario:	Scatola americana
Dimensioni pezzo:	35x21x10 in cm
Dimensioni imballo:	40x21,5xH28
N° scatole per strato	10
Strati per pallet	5
Box per pallet	50



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
**RICOTTA BIOLOGICA**  
**KG 5**

Sigla documento:	<b>STP-5605</b>
Revisione:	2
Data:	02/11/2022
Pagina	3 di 3
File:	STP 5605 Ricotta biologica lisciata 5 Kg PF

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o 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 (compreso lattosio).	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, 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 ml/l espressi in SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

Prodotto nello stabilimento:  
Via Paolo Viganò 22 Caerano di San Marco TV  
ITK2M1ZCE

FRESCOLAT  
Responsabile Qualità e HACCP