



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTA TREVIGIANA

BIOLOGICA

1,5 Kg PF

Sigla documento:	STP-1039
Revisione:	2
Data:	19/10/2020
Pagina	1 di 3
File:	STP_1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	prodotto caseario
Codice articolo:	1039
Ingredienti:	siero di latte pastorizzato*, latte pastorizzato *, sale Correttore di acidità: acido lattico *Prodotto ottenuto da agricoltura biologica
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Altre informazioni:	Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 006 Operatore Controllato E756 Agricoltura ITALIA  

Caratteristiche generali

Formato (g):	1500 peso fisso
Confezionamento:	fustella circolare PP + top alluminio
Shelf-life:	30 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Modalità d'uso:	Tal quale
Destinazione d'uso:	a tutti eccetto le persone soggette ad allergie od intolleranze a latte e derivati

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo
Sapore:	dolce
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta morbida cremosa

Limiti residuali

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTA TREVIGIANA

BIOLOGICA

1,5 Kg PF

Sigla documento:	STP-1039
Revisione:	2
Data:	19/10/2020
Pagina	2 di 3
File:	STP_1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Carica Batterica totale</i>	UFC/g	< 10 ⁵
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 1000
<i>Pseudomonas spp</i>	UFC/g	< 1000
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	< 10 (*)
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Muffe</i>	UFC/g	< 10 ⁴
<i>Lieviti</i>	UFC/g	< 100 ⁴

(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

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	12,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	8,0
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 logistiche

Imballo:	scatola in cartone aperta
Pezzi per scatola:	2
Scatole per piano:	7
Piani per pallet:	8
Scatole per pallet:	56
Pezzi per pallet:	112 -> 168 Kg
Dimensioni prodotto in cm:	Diametro: 19,8 Altezza:11
Dimensioni imballo in cm:	42.5x22.2xH12.5
Dimensioni pallet:	80x120xH120



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTA TREVIGIANA

BIOLOGICA

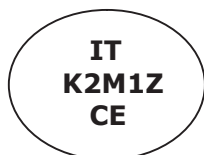
1,5 Kg PF

Sigla documento:	STP-1039
Revisione:	2
Data:	19/10/2020
Pagina	3 di 3
File:	STP_1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc

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).	SI	SI
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 ₂ .	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 di Caerano di San Marco, via Paolo Viganò 22, 31031 Caerano di San Marco TV



Data di invio: 19.10.2020

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP



FRESCOLAT SRL

Sede legale: Via P. Viganò, 22
31031 Caerano di San Marco (Treviso) Italy
P. IVA / Cod. Fisc. 03025540265
Capitale Sociale € 15.600,00 I. V.
Tel. +39 0423 564602 / Fax +39 0423 564390
info@frescolat.it / www.frescolat.it

Caerano San Marco, 30/04/2021

Oggetto: Dichiarazione shelf-life ricotta

Con la presente siamo a dichiarare che la shelf-life prodotto:
Ricotta Biologica 1,5 Kg è pari a 45 gg dalla data di produzione.

Restiamo a disposizione per chiarimenti

Distinti saluti.

FRESCOLAT s.r.l.

Via P. Viganò, 22
31031 CAERANO DI SAN MARCO (Treviso)
Cod. Fisc. e P. IVA 03025540265
Tel. 0423 564602 - Fax 0423 564390