

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO RICOTTINA BIOLOGICA 100 GR	Sigla documento: STP-541
		Revisione: 5
		Data: 08/04/2026
		Pagina 1 di 3
		File: STP 541 Ricotta biologica Gr 100 PF

Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	prodotto caseario - Ricotta
Codice articolo:	541
Codice EAN:	8032754343333
Codice doganale:	04061050
Ingredienti:	*siero di latte vaccino biologico, *latte vaccino pastorizzato biologico. Coadiuvante tecnologico: acido lattico
Origine del latte:	ITALIA
Paese di trasformazione:	ITALIA
Allergeni:	latte
Altre diciture in etichetta:	Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia
	

Caratteristiche generali	
Formato (g):	100 Gr peso fisso
Confezionamento:	vaschetta circolare PS + top plastico PET/LDPE
Shelf-life:	45 gg dalla data di produzione minima garantita alla consegna: 30 gg
Trattamenti tecnologici:	Latte pastorizzato 72°C 15' – siero di latte termizzato 85°C
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:	lievemente dolce
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta 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

RICOTTINA BIOLOGICA

100 GR

Sigla documento: **STP-541**

Revisione: 5

Data: 08/04/2026

Pagina 2 di 3

File: STP 541 Ricotta biologica Gr 100 PF

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	81
Ph	/	5.80 – 6.30
aW	/	0.989

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	< 100 (*)
<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	< 10 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	10,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	7.1
Carboidrati	g/100 g	3,5
- di cui zuccheri	g/100 g	3,4
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	10,2
Sale	g/100 g	0,48

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatola in cartone aperta
Pezzi per scatola:	24
Scatole per piano:	12
Piani per pallet:	12
Scatole per pallet:	144
Dimensioni prodotto in cm:	Diametro: 7.5 Altezza: 5 - Peso imballo: 5.5g
Dimensioni imballo in cm:	31x25xH11 - Peso imballo: 120 Gr
Dimensioni pallet:	80x120xH150

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO RICOTTINA BIOLOGICA 100 GR	Sigla documento: STP-541
		Revisione: 5
		Data: 08/04/2026
		Pagina 3 di 3
		File: STP 541 Ricotta biologica Gr 100 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).	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



FRESCOLAT

Responsabile qualità e HACCP