



## Ricotta Industriale L.C. 5Kg

Nome del prodotto:	<b>Ricotta Industriale</b>	Codice del prodotto:	<b>215001</b>
		Codice EAN Unità Consumatore:	<b>8007892200602</b>
		Codice EAN imballo:	<b>08007892999193</b>

Merceologia del prodotto:	Ricotta		
---------------------------	---------	--	--

Caratteristiche organolettiche:	Colore:	Bianco
	Sapore:	Tipico di latte
	Aspetto:	omogeneo, dalla consistenza fissa e pastosa

Ingredienti:	siero di <b>latte</b> vaccino pastorizzato, <b>latte</b> pastorizzato, crema di <b>latte</b> , sale. Correttore di acidità: acido lattico
--------------	--

Origine del latte:	Italia
--------------------	--------

shelf-life nominale dal confezionamento	45 gg
---	-------

Lotto di produzione	gg.mm.aa + nr. di lotto espresso come L + numero progressivo dell'anno a 3 cifre+lettera
---------------------	--

Conservazione	da 1°C a +4°C
---------------	---------------

### Unità Consumatore:

tipo confezione:	sacco sigillato in PA CAST 40 MY+PE AZZURRO 110 MY		
contenuto in pezzi:	n.1 sacco da 5Kg		
peso unità Vendita:	netto: 5000g	lordo:5045g	
Dimensioni Unità Vendita:	altezza: 8,5 cm	lunghezza: 36cm	larghezza: 24cm

### Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU7	pezzi per imballo n.	2
dimensioni esterne imballo	altezza 21 cm	larghezza 31,5cm	profondità 21,5 cm
peso lordo imballo	10,3Kg circa	tara imballo:	180g

### Pallettizzazione:

Tipo pallet:	EPAL 80X120 Altezza mt.120 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	563 kJ - 135 kcal
Grasso Fis.	7,5-10,5%	Grassi	9 g
Umidità	75-82%	di cui saturi	6,6 g
Grasso s/s	min 37%	Carboidrati	3,5 g
NaCl	<1,0%	di cui zuccheri	3,0 g
Enterobatteri totali	≤ 1000 ufc/g	Proteine	10 g
E.coli	< 100 ufc/g	Sale	0,56 g
Coliformi	≤ 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 <sub>2</sub> 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:

