



Ricotta della Nonna Bustaffino 100ge

Nome del prodotto:	Ricotta della Nonna Bustaffino	Codice del prodotto:	215801
		Codice EAN Unità Consumatore:	8007892524739
		Codice EAN imballo:	08007892998097

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

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

Ingredienti:	siero di latte , latte pastorizzato, crema di latte , sale. Correttore di acidità: acido lattico
--------------	---

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

shelf-life nominale dal confezionamento	45 giorni
---	-----------

Lotto di produzione	gg.mm.aa (data scadenza stampata sul top della singola ciotola) + lotto espresso con L + numero progressivo dell'anno a 3 cifre + lettera
---------------------	---

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

Unità Vendita:

tipo confezione:	vassoio in cartone contenente 12 ciotole in PS con chiusura termosaldata con film in poliestere 12 my accoppiato a polipropilene bianco 70 my reclamizzato		
contenuto in pezzi:	12 ciotole da 100g e		
peso unità Vendita:	netto: 100ge	lordo: 107 kg	
Dimensioni Unità Vendita:	altezza: 5,3 cm	diametro: 8,2 cm	

Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU40	nr.pezzi imballo	12
dimensioni esterne imballo	altezza: 5,5 cm	larghezza:24,5cm	lunghezza 33cm
peso lordo imballo	1,37 Kg circa	tara imballo:86g	

Pallettizzazione:

Tipo pallet:	EURO/EPAL 80X120	Altezza mt.0,70 compreso pallet
nr. strati per pallet: 10		nr. imballi per base pallet: 10

Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr	
PH	5,80-6,50
Grasso Fis.	8-12%
Umidità	75-82%
Grasso s/s	min 37%
NaCl	≤1,0%
Enterobatteri totali	≤1000 ufc/g
E.coli	<100 ufc/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

Dichiarazione nutrizionale Valori Medi in 100gr	
Energia	606 kJ - 146 kcal
Grassi	10 g
di cui saturi	6,6 g
Carboidrati	3,3 g
di cui zuccheri	3,0 g
Proteine	11 g
Sale	0,62

Emessa da RGQ

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:

