



### SCHEDA DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

**Ricotta Omog. Conf.ta Senza Lattosio gr. 100 x 2 pf**

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:



CODICE INTERNO:

**PFRPU0152**

CODICE EAN PRODOTTO:

**8006103102469**

CODICE EAN IMBALLO:

**18006103102466**

DESTINAZIONE DI VENDITA

**LIBERO SERVIZIO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

**RICOTTA**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

PRODOTTO FRESCO OTTENUTO DALL'AFFIORAMENTO DELLE PROTEINE DEL SIERO DI LATTE

INGREDIENTI:

SIERO DI LATTE, LATTE, SALE. CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO

TIPO DI CONFEZIONAMENTO:

VASCHETTA 100 GR x 2

IMBALLO

6 cluster

Nr. STRATI PALLET

15

Nr. IMBALLI PER STRATO

6

Nr. IMBALLI PER PALLET

90

SCADENZA:

46 gg

VITA MINIMA RESIDUA ALLA CONS.

32 gg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

tra 0°C e 4°C

QUANTITA' NOMINALE:

100 gr.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| Parametro                 | Valore | Unità di Misura |
|---------------------------|--------|-----------------|
| UMIDITA'                  | 77,50  | %               |
| SOSTANZA SECCA            | 22,50  | %               |
| GRASSO / TAL QUALE        | 10,00  | %               |
| GRASSO / SOSTANZA SECCA   | 44,44  | %               |
| PROTEINE / TAL QUALE      | 10,00  | %               |
| PROTEINE / SOSTANZA SECCA | 44,44  | %               |

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100g di prodotto

| Parametro                                       | Valore  | Unità di Misura          |
|---|---------|--------------------------|
| ENERGIA   | 603/145 | <b>kJ/100g-kcal/100g</b> |
| GRASSO  | 10      | <b>g/100g</b>            |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI                      | 7,0     | <b>g/100g</b>            |
| CARBOIDRATI                                     | 3,7     | <b>g/100g</b>            |
| DI CUI ZUCCHERI                                 | 2,3     | <b>g/100g</b>            |
| PROTEINE  | 10      | <b>g/100g</b>            |
| SALE  | 0,20    | <b>g/100g</b>            |
| CALCIO  | 330     | <b>mg/100g</b>           |
| 41% NRV (NRV = valori nutritivi di riferimento) |         |                          |
| LATTOSIO  | <0,01   | <b>g/100g</b>            |

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametro              | Valore  | Unità di Misura |
|------------------------|---------|-----------------|
| COLIFORMI TOTALI       | <10000  | <b>Ufc/g</b>    |
| ESCHERICHIA COLI       | <100    | <b>Ufc/g</b>    |
| STAFILOCOCCUS AUREUS   | <100    | <b>Ufc/g</b>    |
| SALMONELLA             | Assente | <b>In 25 g.</b> |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Assente | <b>In 25 g.</b> |
| MUFFE E LIEVITI        | <1000   | <b>Ufc/g</b>    |

#### VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

#### ALLERGENI

| Nome   | SI/NO |
|--|-------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | NO    |
| Crostacei e prodotti derivati                  | NO    |
| Uova e prodotti a base di uova                 | NO    |
| Pesce e prodotti a base di pesce               | NO    |
| Arachidi e prodotti derivati                   | NO    |
| Soia e prodotti a base di soia                 | NO    |
| Latte e prodotti a base di latte               | SI    |
| Frutta a guscio e derivati                     | NO    |
| Sedano e prodotti a base di sedano             | NO    |
| Senape e prodotti a base di senape             | NO    |
| Semi di sesamo e prodotti derivati             | NO    |
| Lupini e prodotti derivati                     | NO    |
| Molluschi e prodotti derivati                  | NO    |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni | NO    |

|superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2 | \_\_\_\_\_|