

**SPECIFICA PRODOTTO****STP_56030**Rev. 9
06.11.2019

DENOMINAZIONE:	Ricotta 6 kg busta / Paletta H1 e cassetta E2		
NUMERO ARTICOLO:	56030		
UNITÀ EAN:	4012642000320	IMBALLO EAN:	14012642000327



DESCRIZIONE:	Ricotta da siero di latte vaccino
USO PREVISTO:	Cash & Carry, ingrosso, industria di trasformazione
CONFEZIONE:	Unità: busta termosaldada da 6 kg in polietilene e polipropilene
	Imballo esterno: cassetta E2
INGREDIENTI:	Siero da latte pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico, sale
DESCRIZIONE DELLA FORMA:	Mantiene la forma della busta
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 giorni dalla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO:	+4 °C - +7 °C

DATI LOGISTICI:					
Peso netto / unità:	g	6000	Contenuto / Unità:	-	
Unità / imballo:	4		Dimensioni / imballo:	cm	60 x 39 x 20 (lung. x largh. x altezza)
Peso lordo / imballo:	kg	26	Imballi/strato:	4	
Strati / paletta:	7		Altezza / paletta:	cm	155 paletta inclusa
Peso netto / paletta:	kg	672	Peso lordo / paletta	kg	752 paletta inclusa

DESCRIZIONE	AUTORE	CONTROLLO	APPROVAZIONE
Aggiornamento dati	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità



SPECIFICA PRODOTTO

STP_56030

Rev. 9

06.11.2019

VALORI NUTRIZIONALI:	medi / 100g:			
Valore energetico:	502	kJ	122	kcal
Grassi:	7,5	g		
<i>dei quali acidi grassi saturi</i>	5,4	g		
Carboidrati:	4,0	g		
<i>dei quali zuccheri</i>	3,8	g		
Proteine:	9,2	g		
Sale:	0,48	g		

PROPRIETÀ SENSORIALI:	
Odore:	Esente da difetti, tipico di siero a caldo, privo di odori estranei, quasi completamente assente a freddo.
Sapore:	Neutro, tipico del prodotto, privo di sapori estranei, leggermente salato.
Aspetto/ Consistenza/ Struttura:	Superficie liscia prevalentemente omogenea, consistenza molto fine, polposa, cedevole al palato, leggermente grumosa. Poiché viene confezionata a caldo, può formarsi sulla superficie una leggera condensa.

CARATTERISTICHE CHIMICHE: (medi / 100 g)			
Sostanza secca:	21 - 24 %	Grasso s.s.:	min. 30 %
Contenuto di acqua:	76 - 79 %	Valore pH:	5,5 - 6,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Escherichia coli:	< 10 ufc / g	Salmonella spp:	Non riscontrabili in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 ufc / g	Listeria monocytogenes:	Non riscontrabili in 25g
RESIDUI/SOSTANZE INQUINANTI:	Metalli pesanti, pesticidi, PCB, solventi, micotossina, diossina, inibitori: in conformità ai requisiti previsti dalla normativa tedesca ed ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili in materia alimentare.		
ALLERGENI:	Il prodotto contiene proteine del latte e lattosio.		
OGM:	Il prodotto non viene realizzato tramite processi di ingegneria genetica e non contiene microrganismi geneticamente modificati né ingredienti da contrassegnare in base ai regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003.		
ASPETTI RELATIVI ALLA NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE:	Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dalla normativa tedesca in materia alimentare e ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili.		
RAPPRESENTAZIONE DEL CODICE LOTTO:	Lotto n°: L + giorno dell'anno; data di conservazione minima: GG.MM.AA		
PRODUTTORE/INDIRIZZO:	Francia Mozzarella GmbH Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		

DESCRIZIONE	AUTORE	CONTROLLO	APPROVAZIONE
Aggiornamento dati	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità