

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO 316

SFIZIOTTA SPEC. DI RIC. AL LIMONE KG.1.6



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Ricotta al limone, infornata
Ingredienti	Ricotta (siero, LATTE, sale. Correttore di acidità: E 330) 70%, zucchero, pasta di limone (scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, aroma naturale, correttore di acidità: E 330) 10%, stabilizzante (amido modificato di mais E 1422, alginato di sodio E 401, tetrasodio difosfato E 450). aromi.
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Cottura della ricotta a temperature non inferiori a 85 °C, successivamente si inforna a 180 - 200 °C
Shelf life (giorni)	50
Giorni di vita residua alla consegna	40
Modalità di conservazione	Conservare tra + 4 °C e + 6 °C. Servire a temperatura ambiente. Consumare entro 5 giorni dopo l'apertura
Caratteristiche incarti	Sottovuoto con pellicola PHDE termoretraibile
Ean imballo	8006763008210
Ean	2303024
Stabilimento di confezionamento	IT B 3 N 87 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Di forma tondeggiante, presenta il tipico aspetto del prodotto al forno con crosta non uniforme
Sapore	Fragrante e delicato di ricotta dolce, associato al caratteristico gusto di limone

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza	Compatta
Colore	Giallo all interno, brunito all esterno per il processo di cottura in forno

**PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI**

Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	52 ÷ 56
pH	6,1 ÷ 6,3
Grasso tal quale (%)	5 ÷ 9
Sale (%)	0,5 ÷ 0,8
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

Carboidrati (%)	16 ÷ 20
Di cui zuccheri (%)	15
Grassi (%)	5 ÷ 9
Di cui saturi (%)	5
Proteine (%)	5 ÷ 9
kcal	163
kJ	684
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

Controlli di qualità effettuati	HACCP sull intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). Può contenere tracce di frutta a guscio (PSTACCHIO). Riferimenti normativi: Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, D. Lgs. 114/2006 e successive modifiche, Reg. CE 41/2009 e Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente / Riferimento normativo: Reg. CE 41/2009
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza

**PALLETTIZZAZIONE**

Codice d'ordine	316000
Confezione per cartone	1
Pezzi per confezione	1

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>Cartoni per strati</b>	<b>15</b>
<b>Numero strati</b>	<b>15</b>
<b>Misure cartone cm</b>	<b>7,50 al X 23,80lg X 23,80 pf</b>
<b>DATA REVISIONE</b>	<b>febbraio 2019</b>