

KREADOC di DI RAIMONDO MARIA ROSAC/DA MARCO AMELLA SN - 92020 - SAN BIAGIO PLATANI (AG)
www.kreadoc.com - E-mail: info@kreadoc.it - Tel./Fax 0922 918305**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO****CREMA DI RICOTTA DA KG. 3,5 surgelata**

Prodotto di Pasticceria surgelato ad uso professionale.

Codice Prodotto

R1C3

Cod. EAN - confezioni

8033003290293

Ultima Revisione

18/03/2016

FORMATO

Formato in secchielli da kg. 3,5 con tolleranza di peso più o meno del 3%.

GUSTO: gradevole.**COLORE:** chiaro, tipico della crema di ricotta.**ODORE:** tipico.**INGREDIENTI di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003:** Contiene latte e prodotti derivati, incluso lattosio.**INGREDIENTI**

RICOTTA OVINA 66%, (SIERO DI LATTE ovino, LATTE OVINO, zucchero 33%, sale.

PERCENTUALE DEGLI INGREDIENTI SUL TOTALE:

INGREDIENTI	% SUL TOTALE
Ricotta di latte ovino	66%
Zucchero	33%
Sale	1%

MODALITA' D'UTILIZZO

Consumare il prodotto dopo aver scongelato per circa 5 ore.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigo e consumato entro 5 giorni

TEMPI DI CONSERVAZIONE

- 18 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a - 18° C

6 gg dopo lo scongelamento e conservato ad una temperatura compresa tra +0 e + 4° C

TEMPERATURA di CONSERVAZIONE, TRASPORTO, IMMAGAZZINAMENTO: -18° C**CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE**

Il prodotto finito è posto all'interno di secchielli in plastica conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<50.000 U.F.C./g
Enterobatteriacce	<10 U.F.C./g
E. Coli	<10 U.F.C./g
Coliformi a 30° C	<10 U.F.C./g
Muffe e lieviti	<10 U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeriaspp	Assente in 25 g

UNITA' DI VENDITA:**N° 1 Secchiello da kg. 3,5;**

PALLET	Tipo	EPAL
Pezzi per imballo	Nr.	1
Secchielli per strato	Nr.	30
Strati per pallet	Nr.	8
Secchielli per pallet	Nr.	240
Totale kg. per pallet	Nr.	840

La KREADOC, si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche migliorative e ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale, a tale proposito verrà emessa nuova scheda tecnica.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE ED
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI***(valori medi alla produzione per 100 g di prodotto):*

Umidità	43,89
Ceneri	0,72
Proteine	6,8
Grassi totali	8,6
di cui saturi	5,3
Carboidrati	39,99
di cui Zuccheri	39,80
Valore nutrizionale medio	264,56 Kcal (1058,24 Kj)
Fibra	<0,1
Sale	0,51
Colesterolo	17 mg

Il prodotto dopo scongelato non va ricongelato va conservato in frigo alla temperatura +0°C / +4°C

TARA GR. 200**MISURE SECCHIELLO**

ALTEZZA	CM	19,00
DIAMETRO	CM	18,50

