

Codice:

21734

Descrizione:

RICOTTA "ELDA GR.1500" -NATURA BIANCA-..



DENOMINAZIONE DI VENDITA

RICOTTA "ELDA GR.1500" -NATURA BIANCA-

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Ricotta fresca pastorizzata ottenuta per termoacidificazione di siero di latte e crema di latte.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Origine del latte: UE

INGREDIENTI

Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

ALLERGENI

Contiene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 79÷83 % p/p

Residuo secco: 17÷21 % p/p

Proteine (N x 6,38): 6÷8 % p/p

Grassi (sul tal quale): 5÷7 % p/p

Grassi (sulla sostanza secca): min. 23 % p/p sul secco

Ceneri: < 1,5 % p/p

pH: 5,8÷6,3

NaCl: 0,30÷0,45 % p/p

Piombo: Reg. 2023/915 e Reg 2021/1317

Cadmio: Reg. 2023/915 e Reg 2021/1323

Diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina simili:

Reg (UE) n. 2022/2002 e Reg. 2023/915

Aflatossine M1: Reg 1881/2006 e Reg 2023/915

Fitofarmaci: 396/2005 Art. 18 s.m.i.

Radioattività (cesio 137): Reg 2016/52

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica micorbica totale: < 1000 ufc/g

Batteri anaerobi solfito riduttori: < 10 ufc/g

Coliformi totali e E.Coli beta glucuroniasi +: < 10 ufc/g

Muffe e lieviti: < 10 ufc/g

Salmonella spp: NR

Listeria spp (& Listeria monocytogenes): NR

Stafilococchi coagulasi +: < 10 ufc/g

Pseudomonas spp: < 10 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Colore: bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; sono assenti colorazioni anomale.</p> <p>Odore: tipico di un prodotto fresco, non eccessivo, assenza di odori anomali</p> <p>Sapore: delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei</p> <p>Consistenza: cremosa e leggermente grumosa; grumosità più accentuata nei formati più grandi.</p>
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	<p>Valori medi per 100 g di prodotto</p> <p>Energia: 404 kJ / 97 kcal</p> <p>Grassi: 6,0 g di cui saturi: 4,6 g</p> <p>Carboidrati: 3,7 g di cui zuccheri: 3,4 g</p> <p>Proteine: 7,0 g</p> <p>Sale: 0,43 g</p>
OGM	Non contiene OGM.
RADIAZIONI IONIZZANTI	NO
CONSERVAZIONE	0-4°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperto, conservare in frigorifero per massimo 3 giorni
TMC (DURABILITÀ)	45 giorni dalla data di produzione.
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	<p>Diametro: 200 mm</p> <p>Altezza: 110 mm</p>
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,500 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,543 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,043 kg
PESO NETTO DEL CARTONE	3 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,147 kg
PESO NETTO PALLET	240 kg
PESO LORDO CARTONE	3,223 kg
PESO LORDO PALLET	281 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2
CARTONI PER PALLET	n. 80
CARTONI PER STRATO	n. 10
N°STRATI PER PALLET	n. 8
DIMENSIONE DEL CARTONE	<p>Lunghezza: 400 mm</p> <p>Larghezza: 215 mm</p> <p>Altezza: 110 mm</p>
MISURE PALLET	<p>Lunghezza: 1200 mm</p> <p>Larghezza: 800 mm</p> <p>Altezza: 880 mm</p>
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 05 107 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8011608000509
NOMENCLATURA COMBINATA	04061080
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Caseificio Elda Srl, Via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - VR
DATA REVISIONE FORNITORE	09/01/2024

DATA CONFERMA SCHEDA

16/02/2024