



## Scheda Tecnica di Prodotto: RICOTTA PASTORIZZATA

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>RICOTTA PASTORIZZATA</b>
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Ricotta pastorizzata
<b>INGREDIENTI</b>	Siero di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: E270.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero da 0° a +4° C.
<b>SCADENZA</b>	Da consumare entro (vedere sezione FORMATI DISPONIBILI per la shelf life del prodotto)
<b>PESO</b>	Vedere sezione FORMATI DISPONIBILI
<b>Paese di mungitura</b>	Latte di Paesi UE
<b>Paese di trasformazione</b>	Italia
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bianco candido, struttura omogenea, odore consistenza e sapore tipici, assenza parti scure da surriscaldamento

COMPOSIZIONE CHIMICA	
Umidità	78% ± 3 %
Grasso	9 % ± 2 %
ph	6.30 ± 0,1
Sostanze azotate (n x 6,25)	9 % ± 1 %

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Energia	510 kJ / 123 kcal
Grassi	8.6 g
di cui	5.3 g
- acidi grassi saturi	
Carboidrati	2.2 g
di cui	2.0 g
- zuccheri	
Proteine	9.1 g
Sale	0.15 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CONTAMINANTI	
CBT (fine vita prodotto) ISO 4833-2:2013	<40000 u.f.c./g
Coliformi totali ISO 4832:2006	< 100 u.f.c./g
Staphylococcus aureus ISO 6888-2:1999	< 100 u.f.c. /g
Lieviti e Muffe MP 01/054	< 50 u.f.c./g
Salmonella PCR Real Time	assenza in 25 g
Listeria PCR Real Time	assenza in 25 g
Assenza di altri patogeni e delle loro tossine	

INFORMATIVA ALLERGENI	
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>
	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>
	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>
	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>
	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>
<b>1</b>	<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>
	<i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>
	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>
	<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></i>
	<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>
	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

- 1) *Contiene;*
- 2) *Può contenere tracce di...;*
- 3) *Prodotto in uno stabilimento che utilizza...;*

LATTERIA MORTARETTA SRL dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 ed 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati, non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. In conformità al Regolamento CE 178/2002, garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati nonché di tutti i controlli effettuati, ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti.

LATTERIA MORTARETTA SRL dichiara inoltre che i prodotti realizzati sono conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. per quanto concerne i Contaminanti. Si dichiara che gli imballaggi e qualsiasi altro materiale che entra a contatto con l'alimento sono conformi a quanto previsto dai Reg. CE 1935/04, 10/2011 e D.Lgs. 29/2017.

### FORMATI DISPONIBILI

COD. ART.	CONFEZIONE	IMBALLO	PALLETIZZAZIONE	SHELF- LIFE DA 0°C A 4°C
10072	RICOTTA LA FATTORIA cestello termosaldato da 500 GR	Cartone da 12 pezzi, peso 6 kg	45 cartoni, peso 270 kg	40 GIORNI
10073	RICOTTA LA FATTORIA cestello termosaldato da 1500 GR	Cartone da 8 pezzi, peso 12 kg	18 cartoni, peso 216 kg	40 GIORNI

LATTERIA MORTARETTA SRL garantisce l'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti LATTERIA MORTARETTA SRL si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.