	<p align="center"> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>  <b>RICOTTA TREVIGIANA</b>  <b>BIOLOGICA</b>  <b>1,5 Kg PF</b> </p>	Sigla documento: STP-1039
		Revisione: 1
		Data: 19/06/2019
		Pagina 1 di 3
		File: STP 1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	prodotto caseario
Codice articolo:	1039
Ingredienti:	siero di latte*, latte*, sale Correttore di acidità: acido lattico *Prodotto ottenuto da agricoltura biologica
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Altre informazioni:	Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 006
	Operatore Controllato E756 Agricoltura ITALIA
 	

Caratteristiche generali	
Formato (g):	1500 peso fisso
Confezionamento:	fustella circolare PP + top alluminio
Shelf-life:	30 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Modalità d'uso:	Tal quale
Destinazione d'uso:	a tutti eccetto le persone soggette ad allergie od intolleranze a latte e derivati

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	bianco latteo
Sapore:	dolce
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta morbida cremosa

Limiti residuali		
Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M <sub>1</sub> , M <sub>2</sub> )	pg/kg (ppt)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente		

Caratteristiche microbiologiche		
Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
Carica Batterica totale	UFC/g	< 10 <sup>5</sup>
Coliformi totali	UFC/g	< 1000



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**RICOTTA TREVIGIANA**

**BIOLOGICA**

**1,5 Kg PF**

Sigla documento: STP-1039

Revisione: 1

Data: 19/06/2019

Pagina 2 di 3

File: STP 1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc


Pseudomonas spp	UFC/g	< 1000
Escherichia coli s-glucoronidasi positivo	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10 (*)
Salmonella spp	/25 g	Assente (*)
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente (*)
Muffe	UFC/g	< 10 <sup>4</sup>
Lieviti	UFC/g	< 100 <sup>4</sup>
(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.		

**Caratteristiche nutrizionali**

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	145
	KJ/100 g	603
Grassi	g/100 g	12,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	8,0
Carboidrati	g/100 g	3,4
- di cui zuccheri	g/100 g	3,4
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	10,2
Sale	g/100 g	0,5

**Caratteristiche logistiche**

Imballo:	scatola in cartone aperta
Pezzi per scatola:	2
Scatole per piano:	7
Piani per pallet:	8
Scatole per pallet:	56
Pezzi per pallet:	112 -> 168 Kg
Dimensioni prodotto in cm:	Diametro: 19,8 Altezza: 11
Dimensioni imballo in cm:	42.5x22.2xH12.5
Dimensioni pallet:	80x120xH120

	<p align="center"> <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>  <b>RICOTTA TREVIGIANA</b>  <b>BIOLOGICA</b>  <b>1,5 Kg PF</b> </p>	Sigla documento: STP-1039
		Revisione: 1
		Data: 19/06/2019
		Pagina 3 di 3
		File: STP 1039 Ricotta Biologica Trevigiana 1.5 Kg.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO <sub>2</sub> .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

Data di invio: 18.10.2019

**FRESCOLAT**  
 Responsabile Qualità e HACCP