

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Data di emissione: 20/06/2019
	<b>Ricottine GRANAROLO ACCADI' 2x100g</b>	codice:362 R03

#### Generalità

<b>Denominazione prodotto:</b> Ricotta GRANAROLO senza lattosio (lattosio <0,01) in vaschetta da 100g.	<b>Descrizione:</b> Latticino fresco ottenuto dalla coagulazione acido termica di siero e di crema di latte vaccino delattosato.
<b>Ingredienti:</b> siero di latte delattosato, crema di latte delattosata, sale. Correttore di acidità: acido citrico	<b>Peso netto:</b> 2x 100g e
Origine del latte: Italia	
<b>Caratteristiche organolettiche:</b> Forma: il prodotto assume la forma del contenitore Colore: bianco latte Odore: caratteristico, delicato Sapore: di latticino fresco	<b>Descrizione processo produttivo:</b> Filtrazione e termizzazione siero delattosato; Aggiunta panna delattosata; Aggiunta acido citrico e sale Riscaldamento miscela (pastorizzazione); Affioramento ricotta e omogeneizzazione; Confezionamento; Incartonamento; Raffreddamento in cella; Stoccaggio; Spedizione.

#### Dati Analitici

Caratteristiche chimico-fisiche a spedizione (valori min e max in % p/p)				Caratteristiche microbiologiche a spedizione (valori in UFC/g)	
Parametro	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto		Coliformi totali: <100 Escherichia coli: <10 Stafilococcus coag+ : <10 Salmonelle spp: assenti/25g Listeria monocytogenes: assenti/25g	
		Min	Max		
umidità:	77	74	80		
grasso tq:	12	10	14		
grasso/ss:	52	44,5	59,5		
proteine:	7,5	5,5	9,5		
sale(NaCl):	0,35	0,25	0,45		
pH:	6,25	6,00	6,50		
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:</b>				Valore energetico (kJ/kcal)	623/150
				Grasso (g)	12
				Di cui saturi (g)	8,2
				Carboidrati (g)	3,0
				Di cui zuccheri (g)	3,0
				Proteine (g)	7,5
				Sale (g)	0,35
				Lattosio (g)	<0,01
<b>Temperatura di trasporto (°C):</b>		0 +4		<b>Temperatura di conservazione(°C):</b>	0 +4
<b>Limite di consumo (gg dalla produzione)</b>		32		<b>Identificazione lotto di produzione:</b>	LNAGGGC dove: L=lotto N=lettera che identifica lo stabilimento A=ultima cifra dell'anno di produzione GGG=giorno giuliano di confezionamento C=macchina confezionatrice

#### Packaging

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x l x h)	Peso (g)
<b>contenitore primario:</b>	Vaschetta – Laminato termosaldato	-	Vaschetta: PS Laminato: PET LDPE/B PEL-PS	Ø 75 x 61	5,1 +/-3%
<b>contenitore secondario:</b>	Cluster	8002670003628 EAN13	cartone	150 x 75x 61	5,0 +/-5%
<b>contenitore terziario:</b>	cartone espositore	80026700136289 ITF14	cartone	365 x 165 x 75	90 +/-8%
<b>lingue riportate in etichetta: IT</b>					
<b>n° unità di consumo/cartone:</b>			5		

#### Palletizzazione

<b>tipo pallet</b>	Euro (Estero) Epal (Italia)
<b>n° cartoni per piano</b>	14
<b>n° piani</b>	13
<b>n° cartoni/pallet</b>	182
<b>n° unità di c./pallet</b>	910

#### Foto unità di consumo

