
	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>RICOTTINA BIOLOGICA</p> <p>100 GR</p>	Sigla documento: STP-541
		Revisione: 1
		Data: 04.02.2022
		Pagina 1 di 3
		File: STP 541 Ricotta biologica Gr 100 PF.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	prodotto caseario
Codice articolo:	541
Codice EAN:	/
Ingredienti:	*siero di latte biologico, *latte biologico, sale. Correttore di acidità: acido lattico
Origine del latte:	ITALIA
Paese di trasformazione:	ITALIA
Allergeni:	latte
Altre diciture in etichetta:	<p>* Prodotto biologico, Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO-006</p> <p>Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia</p> 

Caratteristiche generali	
Formato (g):	100 Gr peso fisso
Confezionamento:	vaschetta ATM
Shelf-life:	35 gg dalla data di confezionamento
Shelf-life garantita alla consegna:	28 gg
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

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

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RI COTTINA BIOLOGICA

100 GR

Sigla documento:	STP-541
Revisione:	1
Data:	04.02.2022
Pagina	2 di 3
File:	STP 541 Ricotta biologica Gr 100 PF.doc

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
Carica microbica mesofila	UFC/g	< 1.000.000
Coliformi totali	UFC/g	< 1.000
Pseudomonas spp	UFC/g	< 100.000
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	< 100
Lieviti	UFC/g	< 10.000

(*) 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	10,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	7,0
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 chimico Fisiche

pH:	Compreso tra 5.8 e 6.1
Umidità:	75 g/100gr
Sostanza secca	25 g/100gr
Grassi	10,0 g/100gr
Grassi sulla sostanza secca	38,9 g/ ss
Sodio	1960 Mg/Kg

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatola in cartone
N. pezzi/scatola:	24
N. scatole/strato:	12
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	120



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTINA BIOLOGICA

100 GR

Sigla documento: STP-541

Revisione: 1

Data: 04.02.2022

Pagina 3 di 3

File: STP 541 Ricotta biologica Gr 100 PF.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 ₂ .	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: 06.02.2022

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP