



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo HACCP

DATA:10/05/19

REV. 14

DENOMINAZIONE: **RICOTTA MAREMMANA DI PECORA**

Pag. 1

TIPOLOGIA : **RICOTTA DI PECORA**

CODICE PRODOTTO	110
EAN PRODOTTO	
DEFINIZIONE STRUTTURA	Latticino molle
CONFEZIONE	Termosaldata in doppia fuscella e imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE
ALLERGENE	Siero di LATTE ovino, LATTE ovino e sale. Senza Conservanti
ORIGINE LATTE	ITALIA
BOLLO CE	IT 09 32 CE



DESCRIZIONE

Latticino molle, consistenza ricca e cremosa. Circa g 350/400

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
10 gg	Temperatura non superiore a 4°C	Temperatura non superiore a 4°C
In specifico	Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0 e 4 °C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a un valore massimo di 6 °C.	

REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	$A_w > 0,92$ (se fresco)
PH	4,7-5,1
Ricerca Fosfasi	Negativa
Aflatossine M1	<50 ppt
Inibenti	assenti

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ	818
	kcal	197
GRASSI	g	16
	di cui acidi grassi saturi g	11
CARBOIBRATI	g	2,3
	di cui zuccheri	2,3
PROTEINE	g	11
SALE	g	0,25

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
x	PLATEAUX	8	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2011. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con indicazioni del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori.
Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e ai suoi derivati. Il prodotto è un formaggio da tavola da consumare come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari.
 Prodotto da vendersi a peso e/o previo frazionamento

ALTRE INFORMAZIONI

- In relazione ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e alla luce della dichiarazione dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM
- In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte.
- I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori