

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Ricotta
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	31/10/2014

Descrizione del prodotto

Nome del prodotto	Ricotta
Descrizione sintetica del prodotto	Ricotta di siero di latte vaccino
Ingredienti	Siero di latte, latte (paese d'origine: Italia), crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico
Stabilimento di produzione	Località Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE
Maturazione e/o stagionatura	Nessuna
Conservabilità	15 giorni dalla data di produzione per la ricotta fresca 30 giorni dalla data di produzione per le ricotta a lunga conservazione da 200 g 35 giorni dalla data di produzione per le ricotta a lunga conservazione da 1.800 g
Modalità di conservazione	In frigorifero da 2 a 4 °C
Modalità d'uso del prodotto	Pronto al consumo, da consumare entro 24 ore dall'apertura

Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	Parallelepipedo da circa 1.500 g, misure 18 x 11 x 8 cm Tronco di cono da 200 g, diametro superiore 9,5 cm, diametro inferiore 6 cm, altezza 6 cm Tronco di cono da 1.800 g, diametro superiore 20 cm, diametro inferiore 14 cm, altezza 10,5 cm	
Aspetto della superficie	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Granuloso a fiocchi per la ricotta fresca, liscio per la ricotta a lunga conservazione da 200 g e 1.800 g	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	75% ± 3
	Grasso	12,5% ± 3
	Grasso S.S.	> 45%
	pH	6,4 ± 0,2
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Stafilococchi coagulasi +	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Listeria monocytogenes	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia	642 kJ - 155 kcal
	Grassi	12,4 g
	di cui acidi grassi saturi	8,9 g
	Carboidrati	3,7 g
	di cui zuccheri	3,7 g
	Proteine	7,1 g
	Sale	0,5 g

Dichiarazioni e certificazioni

Origine delle materie prime	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia nelle province di Cremona, Bergamo e Milano
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D. L. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, presentazione e confezionamento

Codifica interna	040 Ricotta fresca (kg) 045 Ricotta vasetto 200 g (nr) 049 Ricotta ciotola 1.800 g (nr)
Codifica unità di vendita	8000774000048 Ricotta vasetto 200 g (codice 045) 8000774000062 Ricotta ciotola 1.800 g (codice 049)
Etichettatura	Secondo quanto previsto da: - D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
Confezionamento e pezzature	Codice 040 ricotta da circa 1.500 g confezionata sottovuoto Codice 045 ricotta da 200 g in vasetto sigillato Codice 049 ricotta da 1.800 g in ciotola sigillata
Imballaggio	Codice 040 cassetta in plastica da 10 pezzi Codice 045 - plateau tipo A da 9 pezzi - scatola americana tipo A da 24 pezzi Codice 049 - plateau tipo B da 2 pezzi - scatola americana tipo B da 2 pezzi
Pallettizzazione	Cassetta in plastica dimensioni 50 x 30 x 14 cm, 10 piani da 4 pezzi (40 colli totali) Plateaux tipo A dimensioni ≈ 28 x 28 x 6,5 cm, 12 piani da 8 pezzi (96 colli totali) Plateaux tipo B dimensioni ≈ 46 x 22 x 11 cm, 8 piani da 7 pezzi (56 colli totali) Scatola americana tipo A dimensioni ≈ 33 x 26 x 15 cm, 10 piani da 8 pezzi (80 colli totali) Scatola americana tipo B dimensioni ≈ 41 x 21 x 12 cm, 8 piani da 7 pezzi (56 colli totali)