

**Ricotta dei pastai in fucelle (omogeneizzata)**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Ricotta dei pastai		
<b>PEZZATURA</b>	2000 g		
<b>CARATTERISCTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: bianco latte – Odore: di latticino fresco – Sapore: sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco		
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	Prodotto ottenuto da coagulazione del siero di latte vaccino con aggiunta di latte e correttore di acidità.		
<b>INGREDIENTI</b>	Siero di latte, <b>LATTE</b> , sale, correttore di acidità : acido citrico		
<b>PRESENTAZIONE</b>	Confezionato in fucelle		
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	0°C / +4°C		
<b>SHELF LIFE</b>	31 gg		
<b>ETICHETTATURA</b>	- Secondo Reg. CE 1169/11 - Secondo D.lgs 109/92		
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Data espressa gg/mm/aa		
<b>ALLERGENI</b>	Secondo la Direttiva 2003/89/CE 2003/13/CE e successive modifiche il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio). Presenza di tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g</b>	Valore energetico 105 kcal – 438 kJ Proteine 9 g Carboidrati totali 2,6 g di cui zuccheri 2,6 g Grassi totali 6,5 g di cui acidi grassi saturi 4,7 g Sodio 0,33 g		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Parametro riferimento	Limite rifer	Unità misura
	Contaminanti a 30°C	<1x10 <sup>5</sup>	ufc/g
	Enterobatteriacee	<1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
	Escherichia coli	<1x10 <sup>2</sup>	ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente	Ass./Pres.in 25 g