

Ricotta dei pastai in sacco (omogeneizzata)

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ricotta dei pastai sacco (omogeneizzata)		
PEZZATURA	5000 g		
CARATTERISCTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: bianco latte – Odore: di latticino fresco – Sapore: sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco		
DESCRIZIONE ARTICOLO	Prodotto ottenuto da coagulazione del siero di latte vaccino con aggiunta di latte e correttore di acidità.		
INGREDIENTI	Siero di latte, LATTE , sale, correttore di acidità : acido citrico		
PRESENTAZIONE	Confezionato in sacco		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C		
SHELF LIFE	31 gg		
ETICHETTATURA	- Secondo Reg. CE 1169/11 - Secondo D.lgs 109/92		
IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE	Data espressa gg/mm/aa		
ALLERGENI	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.		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g	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		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametro riferimento	Limite rifer	Unità misura
	Contaminanti a 30°C	<1x10 ⁵	ufc/g
	Enterobatteriacee	<1x10 ³	ufc/g
	Escherichia coli	<1x10 ²	ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente	Ass./Pres.in 25 g