



Nome Scheda:
Ricotta alla Pugliese Sotto Vuoto

Revisione n°	05
Data	12/08/2014

Dall' Antica Tradizione Pugliese



## Ricotta alla Pugliese Sotto Vuoto

<b>DESCRIZIONE</b>	Ricotta particolarmente cremosa e delicata in confezione sotto vuoto. Senza conservanti.														
<b>INGREDIENTI</b>	Siero, panna e latte pastorizzati, sale. Correttore di acidità: acido citrico E 330.														
<b>VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100 g</b>	<table border="1"><tr><td>Valore energetico</td><td>177 Kcal / 735 Kj</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>14,8 g</td></tr><tr><td>Di cui saturi</td><td>10,0 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>3,3 g</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri</td><td>3,3 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>7,6 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0,59 g</td></tr></table>	Valore energetico	177 Kcal / 735 Kj	Grassi	14,8 g	Di cui saturi	10,0 g	Carboidrati	3,3 g	Di cui zuccheri	3,3 g	Proteine	7,6 g	Sale	0,59 g
Valore energetico	177 Kcal / 735 Kj														
Grassi	14,8 g														
Di cui saturi	10,0 g														
Carboidrati	3,3 g														
Di cui zuccheri	3,3 g														
Proteine	7,6 g														
Sale	0,59 g														
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bianco, gusto dolce di latte, profumo dolce, consistenza morbida, delicata.														
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE</b>	<table border="1"><tr><td>pH</td><td>5,9 ± 0,4,</td></tr><tr><td>Umidità</td><td>70% ± 5,</td></tr><tr><td>Grasso min/s.s.</td><td>50% ± 5</td></tr></table>	pH	5,9 ± 0,4,	Umidità	70% ± 5,	Grasso min/s.s.	50% ± 5								
pH	5,9 ± 0,4,														
Umidità	70% ± 5,														
Grasso min/s.s.	50% ± 5														
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="1"><tr><td>Coliformi</td><td>&lt;100 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>&lt;100 ufc/g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coagulasi +</td><td>&lt;100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella Spp</td><td>assente</td></tr><tr><td>Listeria Spp</td><td>assente</td></tr></table>	Coliformi	<100 ufc/g	Escherichia coli	<100 ufc/g	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g	Salmonella Spp	assente	Listeria Spp	assente				
Coliformi	<100 ufc/g														
Escherichia coli	<100 ufc/g														
Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g														
Salmonella Spp	assente														
Listeria Spp	assente														
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	18 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.														
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In frigorifero +1/+4° C.														
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICHE</b>	<table border="1"><tr><td>Confezioni</td><td>Formette pre-pesate da 1,25 Kg circa cadauna.</td></tr><tr><td>Imballaggio</td><td>Scatola di cartone rigido mm 260 x 340 x 120 h da 4 pezzi.</td></tr><tr><td>Pallet EPAL</td><td>mm 800 x 1200 x 140 h</td></tr><tr><td>Composizione Pallet</td><td>9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).</td></tr><tr><td>Trasporto</td><td>Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.</td></tr></table>	Confezioni	Formette pre-pesate da 1,25 Kg circa cadauna.	Imballaggio	Scatola di cartone rigido mm 260 x 340 x 120 h da 4 pezzi.	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 140 h	Composizione Pallet	9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.				
Confezioni	Formette pre-pesate da 1,25 Kg circa cadauna.														
Imballaggio	Scatola di cartone rigido mm 260 x 340 x 120 h da 4 pezzi.														
Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 140 h														
Composizione Pallet	9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).														
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a 4° C.														
<b>CODICE PRODOTTO</b>	398														
<b>CODICE EAN 13</b>	259728000007														
<b>CODICE EAN 14</b>	98000308097288														

## *Rintracciabilità:*

*In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.*

*Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto.*

*La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti.*

*Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.*