



SPECIFICA PRODOTTO - RICOTTA LA MARCHESA DI SIERO DI LATTE DI BUFALA PASTORIZZATA
PRODUCT SPECIFICATIONS - LA MARCHESA PASTEURIZED BUFFALO MILK RICOTTA CHEESE

REV	0
ED	2
DATA	21/03/2019

DENOMINAZIONE PRODOTTO COME DA ETICHETTA / REGISTERED PRODUCT NAME

Ricotta La Marchesa di Latte di Bufala / La Marchesa Buffalo Milk Pasteurized Ricotta Cheese

DESCRIZIONE LEGALE PRODOTTO / LEGAL PRODUCT DESCRIPTION

Ricotta di Siero di Latte di Bufala Pastorizzata / Pasteurized Buffalo Whey Milk Ricotta Cheese

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Siero di **LATTE** di Bufala, Sale
Buffalo Whey **MILK**, Salt

INGREDIENTI / INGREDIENTS	PERCENTUALE / PERCENTAGE (%)	ORIGINE / ORIGIN
Siero di Latte di Bufala / Buffalo Whey Milk	99.5	Italia / Italy
Sale / Salt	0.5	Austria / Austria

ALLERGENI / ALLEGHERNS

Contiene **LATTE** / **MILK** presence

OGM / OGM

Nessun prodotto e/o ingrediente proveniente da OGM (Reg. CE 1829/2003 - Reg. CE 1830/2003)
No OGM either into the final product or ingredients (Reg. CE 1829/2003 - Reg. CE 1830/2003)

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio)

The final product is for all categories of consumers, except of those allergic to milk and its derivatives (including lactose)


QA / QC	DIREZIONE UFFICIO QUALITA'	DIREZIONE	MOD	
Dott.ssa Diana Anna	Dott. Mariano Notariale	Sig. Cirillo Giuseppe	REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLETIC CHARACTERISTICS

ASPETTO VISIVO / VISUAL ASPECT	<p>Latticino fresco, dall'aspetto tipico della Ricotta di Siero di Latte di Bufala, di colore bianco porcellanato, privo di crosta, con consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa.</p> <p>Fresh cheese, typical aspect Of Buffalo Whey Milk Ricotta Cheese, with white porcelain color, no crust, smooth consistency, slightly granulose not sandy.</p>
CONSISTENZA / CONSISTENCY	<p>Indice di freschezza e qualità di una Ricotta di Siero di Latte di Bufala è una struttura morbida e cremosa a basso contenuto di grasso e alto in proteine.</p> <p>The freshness and quality of Buffalo Whey Milk Cheese rate has a creamy and smooth structure with low fat content and high protein content.</p>
COLORE / COLOR	<p>Bianco. La Ricotta di Siero di Latte di Bufala a differenza di quella vaccina non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. White pearl. Buffalo Whey Milk Ricotta Cheese comparing to the Cow Whey Milk Ricotta Cheese, must not have any yellowish shade. The pearl white color, like white porcelain, determines high quality product score.</p>
ODORE / SMELL	<p>Muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari bufalini; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla Ricotta di Siero di Latte di Bufala profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Musky and milky. Buffalo's feeding is very important for milk aroma and Buffaloes dairy products; fresh green grass, hay and corn give the Buffalo Whey Milk Ricotta Cheese a great musky smell and slight white mushroom taste as well as the fragrance of fresh milk.</p>
SAPORE / TASTE	<p>Acidità e sapidità. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità lattea, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della delicatezza che amplifica i sapori. Lactic acidity and salty taste. Acidity and sapid aroma are the first taste to perceive, then becoming persistent and full, which is followed by a pleasant flavor which enhance the taste.</p>

QA / QC Dott.ssa Diana Anna	DIREZIONE UFFICIO QUALITA' Dott. Mariano Notariale	DIREZIONE Sig. Cirillo Giuseppe	MOD	
			REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

ASPETTO DEL PRODOTTO / PRODUCT APPEARANCE

FORMA / SHAPE	Molle / Soft		150g, 200g, 2000g, 5000g
SUPERFICE / OUTER SURFACE	Liscia e cremosa / Smooth and creamy		
CROSTA / CRUST	ND / NA		

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Confezionamento in PE / o vaschetta-bicchieri-secchiello PP - PS
Packed in PE and/or tub, pot, bucket in PP - PS

SCADENZA / SHELF LIFE

Fino a 30 giorni / Up to 30 days

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

+4°C / +8°C

MISURE SPECIFICHE RICHIESTE PER LA DISTRIBUZIONE / MINIMUM SPECIFIC REQUIREMENTS FOR SUPPLYING

Automezzi che rispettano gli standard di sicurezza igienico-sanitari
Vehicles, which respect every Health & Hygiene Safety Standard

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

UMIDITA' / MOISTURE	72% +/-2%
SOSTANZA SECCA SS / DRY MATTER	28% +/-2%
MATERIA GRASSA su S.S. / FAT CONTENT (D. M.)	57% +/-2%
MATERIA GRASSA su T.Q. / FAT MATTER (T.Q.)	16% +/-2%

QA / QC	DIREZIONE UFFICIO QUALITA'	DIREZIONE	MOD	
Dott.ssa Diana Anna	Dott. Notariale Mariano	Sig. Cirillo Giuseppe	REV	0
			ED	2
			DATA	21/03/2019

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametro	Udm	Valore (range ricavato da ns storico)	Tolleranza (limite max)	Valore Normato/ Bibliografico	Metodo analitico
Coliformi totali	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	AFNOR BRD-07/8-12/04
E. Coli	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	ISO16649-2-2001
Salmonella spp	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes	ASSENTE	ASSENTE	Assente/25g	ASSENTE/25g PROVA SHELF LIFE	ISO 11290-1:2017
Miceti	UFC/g	<10	<10	<10 PROVA SHELF LIFE	ISO21527-1:2008

VALORE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO NUTRITIONAL VALUE FOR 100g OF DRAINED PRODUCT

ENERGIA / ENERGY	682 kJ / 165 kcal
GRASSI / FAT	13.5 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI /which SATURATES	9.6g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	3.8g
di cui ZUCCHERI / which SUGARS	3.8g
PROTEINE / PROTEIN	7.0g
SALE / SALT	0.5g

Direzione Ufficio Qualità
La Marchesa Società Cooperativa Agricola