



AZIENDA CASEARIA DEL LEVANTE S. R. L.
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

RICOTTA FORTE



| | | | | | | | | | |
|--|--|--------|--------------------------|-------|-------------------|-------|------------------|-------------|---------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Crema di ricotta fermentata, maturata in silos di acciaio inox per circa dodici mesi e poi confezionata in vasetti e secchielli. | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Siero di latte vaccino, latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, sale, cons. E200 | | | | | | | | |
| ORIGINE DEL LATTE | Italia-Puglia | | | | | | | | |
| ALLERGENI | LATTE | | | | | | | | |
| MODALITA' E SHELF LIFE | Da consumare preferibilmente entro un anno, da conservare a +4°C. | | | | | | | | |
| CONFEZIONAMENTO | Vasetto in vetro, Secchiello in pet | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | <table border="1"><tr><td>COLORE</td><td>giallo paglierino chiaro</td></tr><tr><td>ODORE</td><td>molto pronunciato</td></tr><tr><td>GUSTO</td><td>forte e piccante</td></tr><tr><td>CONSISTENZA</td><td>cremosa</td></tr></table> | COLORE | giallo paglierino chiaro | ODORE | molto pronunciato | GUSTO | forte e piccante | CONSISTENZA | cremosa |
| COLORE | giallo paglierino chiaro | | | | | | | | |
| ODORE | molto pronunciato | | | | | | | | |
| GUSTO | forte e piccante | | | | | | | | |
| CONSISTENZA | cremosa | | | | | | | | |
| CONTROLLI IGIENICO-SANITARI | Eseguiti in autocontrollo e rispondenti a normativa Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 All. III sezione IX, Reg. CE 178/2002 e s. m. i. - Laboratorio esterno accreditato SINAL - Servizio Sanitario Nazionale Regione Puglia – A. S. L. BR/1 Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario Area “B” | | | | | | | | |
| MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI | Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni , DM. 21.03.1973. | | | | | | | | |
| ETICHETTATURA CONFEZIONE | Ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 Riporta: ingredienti, allergeni, paese d’origine, codice EAN 13, scadenza, lotto, peso netto, informazioni nutrizionali, modalità di conservazione. | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|-------------|-----------------|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | PROVE ESEGUITE | Valore | Unità di misura |
| | Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo | <10 | UFC/g |
| | Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi | <10 | UFC/g |
| | Ricerca di Salmonella spp | Assente | ass.pres/25g |
| | Ricerca di Listeria monocytogenes | Assente | ass.pres/25g |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | PROVE ESEGUITE | Valore | |
| | pH | 4,3 – 4,5 | |
| | Umidità | 65,5 % | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | | Valore | Unità di misura |
| | Valore energetico | 290 1175 | Kcal Kj |
| | Grassi | 27 | g |
| | (di cui saturi) | 25 | g |
| | Carboidrati | 0,6 | g |
| | (di cui zuccheri) | 1,1 | g |
| | Proteine | 14,4 | g |
| Sodio | 0,3 | g | |

Azienda Casearia del Levante S.r.l.
 Via Scuole Pie Amato 1/C 72013 Ceglie Messapica(BR)
 P.Iva Cod.fisc. 02227830748 Tel /Fax +39 0831 1985370
 Pec : aziendacasearia_srl@pec.it E-mail: amministrazione@caseificiogallone.com
 Sito web : www.caseificiogallone.com