



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

## RICOTTA FORTE



<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Crema di ricotta fermentata, maturata in silos di acciaio inox per circa dodici mesi e poi confezionata in vasetti e secchielli.								
<b>INGREDIENTI</b>	Siero di latte vaccino, latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, sale, cons. E200								
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia-Puglia								
<b>ALLERGENI</b>	<b>LATTE</b>								
<b>MODALITA' E SHELF LIFE</b>	Da consumare preferibilmente entro un anno, da conservare a +4°C.								
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Vasetto in vetro, Secchiello in pet								
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<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								
<b>CONTROLLI IGIENICO-SANITARI</b>	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”								
<b>MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>	Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni , DM. 21.03.1973.								
<b>ETICHETTATURA CONFEZIONE</b>	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.								

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	PROVE ESEGUITE	Valore	
	pH	4,3 – 4,5	
	Umidità	65,5 %	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b>		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](mailto:aziendacasearia_srl@pec.it) E-mail: [amministrazione@caseificiogallone.com](mailto:amministrazione@caseificiogallone.com)  
 Sito web : [www.caseificiogallone.com](http://www.caseificiogallone.com)