



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



RICOTTA FORTE

100 grammi

DESCRIZIONE PRODOTTO	La Ricotta forte è una crema di ricotta fermentata, ottenuta a partire da latte vaccino, ovino e caprino. Dopo l'affioramento, la ricotta viene lasciata maturare in silos di acciaio inox per circa dodici mesi ed è poi confezionata in vasetti di vetro.		
INGREDIENTI	Siero di latte vaccino, latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, sale, conservante: E200		
ORIGINE DEL LATTE	Italia-Puglia	ALLERGENI	LATTE (incluso lattosio e proteine del latte)
PEZZATURA	100 grammi	TMC/SHELF LIFE	360 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE ODORE GUSTO CONSISTENZA	giallo paglierino chiaro caratteristico, molto pronunciato forte e piccante cremosa	
CONTROLLI IGIENICO-SANITARI	Eseguiti in autocontrollo c/o laboratori accreditati e rispondenti a normativa Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 All. III sezione IX e Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		

PROVE ESEGUITE	Valore	Unità di misura
Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp	Assente	ass.pres/25g
Ricerca di Listeria monocytogenes	Assente	ass.pres/25g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valore
Ph	4,3 – 4,5
Umidità	66 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		Valore	Unità di misura
	Valore energetico	186 773	Kcal Kj
Grassi (di cui saturi)	14 8.1	g g	
Carboidrati (di cui zuccheri)	0 0	g g	
Proteine	15	g	
Sale	2.6	g	