

1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	RICOTTA in vaschetta grande peso netto gr1500 Cod. 808
2.DEFINIZIONE:	-prodotto ottenuto dalla denaturazione acido-termica delle proteine del siero stabilizzato termicamente.
3.INGREDIENTI:	- siero di latte vaccino, latte vaccino, panna , sale, correttore di acidità: acido citrico. PAESE DI ORIGINE: ITALIA
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.
5.ASPETTO:	-struttura cremosa.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:	pH: 5.70 - 6.40 umidità: <83 % grasso tq: 8% ± 4 grasso ss: 47 % proteina: 8% ± 4 lattosio. 4% ± 2 sale (NaCl): 1% ± 0.5
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Carica batterica totale: <10.000 ufc/g Bacillus cereus: <1000 ufc/g Lieviti: <100 ufc/g Muffe: <100 ufc/g Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 100ufc/g M 1000ufc/g; Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	
9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	Assenti
10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
11.CORTICOSTEROIDI	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	secondo legislazione vigente
insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente
14.CORPI ESTRANEI:	Assenti
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio) <i>Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte</i>
16.MATURAZIONE	-il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a un valore <4°C
17.VITA COMMERCIALE: a 4°C	-45 giorni
18.STOCCAGGIO:	-in cella frigo a 4°C

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA RICOTTA Omogeneizzata Rev. 10 Pagina 2 di 2
--	-----------------------------------	--

19. TRASPORTO
E CONSERVAZIONE:

-Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.

20. CONFEZIONE:

-Vaschetta tronco conica in polipropilene per alimenti;
dimensioni: diametro superiore 200mm, inferiore 115mm,
altezza 105mm.

Chiusura con film plastico per alimenti riportante:
la denominazione del prodotto, il logo e l'indirizzo del
produttore, il bollino sanitario, gli ingredienti, la scadenza
del prodotto, il peso, la temperatura di conservazione e il
codice ean.

21. IMBALLO

-dimensione cartone: (L x l x h) 39cm x 22.5cm x14.5cm;
contenente due vaschette

23. DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE:
valori medi per 100g di prodotto

Energia kJ 446 kcal 107; grassi 6.5g di cui acidi grassi saturi 4.6g,
carboidrati 3.9g di cui zuccheri 3.7g, Proteine 8.2g, sale 0.13g ;

22. PALETTIZZAZIONE
europallets (80cm x 120cm)

-n. cartoni 100
-n. cartoni per strato 10
-n. strati 10

24. DESTINATARI
DEL PRODOTTO:

-G.D, D.O., catering, somministratori (pizzerie,
supermercati), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)

26. USO

- per il consumo diretto e in gastronomia

27. CODICE EAN:

- Confezione: 8 012400 008083
-bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400008083 (17) xxxxxx
(37) xx (00) 0800012400xxxxxxx

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare):

Redatto Zaira Canevese data 01-04-17

approvato Maurizio Moro data 01-04-17

verificato Maurizio Moro data 01-04-17