



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## RICOTTA VACCINA OMOGENEIZZATA BIO NOP 5 KG

- 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Ricotta Vaccina Omogeneizzata Bio
- 2. DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Latticino fresco da Agricoltura Biologica in regime di equivalenza Reg. CE 834/07 e NOP
- 3. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:** latticino fresco ottenuto da siero vaccino biologico

#### **4. INGREDIENTI**

Siero di LATTE vaccino biologico, sale.

#### **5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO**

- Nome: Ricotta vaccina Omogeneizzata Biologica NOP
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: 5000 g
- Origine del Latte: Italia

#### **Presentazione del prodotto:**

- Crosta: assente
- Sapore: delicato
- Colore: bianco
- Consistenza: cremosa

#### **6. REQUISITI FISICO-CHIMICI**

- |           | U.M.               |
|-----------|--------------------|
| - Umidità | 78 – 82 g/100 g    |
| - Ceneri  | 1,4 g/100 g s.t.q. |

#### **7. REQUISITI BATTERIOLOGICI**

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i>                | ufc/g   | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i>                          | ufc/g   | < 100    |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g   | assenti  |
| - <i>Muffe e Lieviti</i>                  | ufc/g   | < 1.000  |
| - <i>Salmonella spp</i>                   | ufc/25g | assente  |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i>           | ufc/25g | Assente  |

#### **8. CONSERVAZIONE**

- Shelf-life confezione integra: 30 gg
- temperatura di conservazione: da 0°C a +4°C

#### **9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G**

- |                     |                |                            |       |
|---------------------|----------------|----------------------------|-------|
| - Valore energetico | 337 kJ/80 kcal |                            |       |
| - Grassi            | 2.9 g          | di cui acidi grassi saturi | 2.0 g |
| - Carboidrati       | 3.9 g          | di cui Zuccheri            | 2.4 g |
| - Proteine          | 9.6 g          |                            |       |
| - Sale              | 0.4 g          |                            |       |



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## 10. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

<b>Confezione (5000 g)</b> <b>Vaschetta bianca in PP e film PET/CAST termosaldato</b> <b>Dimensioni (dimensioni 260 x320 x h 94 mm)</b>		
		<b>PALLETTIZZAZIONE</b>
<b>Imballo</b> <b>VASSOIO</b> <b>CARTONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Larghezza 600 mm</li><li>- Profondità 400 mm</li><li>- Altezza 150 mm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- n° conf. x imballo: 2</li><li>- n° imballi x strato: 4</li><li>- n° strati x pallet: 8</li><li>- tot. imballi x pallet: 32</li><li>- tot. conf. x pallet: 68</li></ul>

Conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti
- Regolamento (UE) n.10/2011 (PIM) e successivi aggiornamenti

Ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

## 11. DICHIARAZIONE ALLERGENI

LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## **RICOTTA VACCINA OMOGENEIZZATA FROZEN BIO** **NOP 5 KG**

1. **DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Ricotta Vaccina Omogeneizzata Bio
2. **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Latticino fresco da Agricoltura Biologica in regime di equivalenza Reg. CE 834/07 e NOP
3. **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:** latticino fresco ottenuto da siero vaccino biologico
4. **INGREDIENTI**  
Siero di LATTE vaccino biologico, sale.
5. **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO**
  - Nome: Ricotta vaccina Omogeneizzata Biologica NOP
  - Marchio: Emme Erre srl
  - Confezione: 5000 g
  - Origine del Latte: Italia

### **Presentazione del prodotto:**

- Crosta: assente
- Sapore: delicato
- Colore: bianco
- Consistenza: cremosa

### **6. REQUISITI FISICO-CHIMICI**

- |           | U.M.               |
|-----------|--------------------|
| - Umidità | 78 – 82 g/100 g    |
| - Ceneri  | 1,4 g/100 g s.t.q. |

### **7. REQUISITI BATTERIOLOGICI**

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i>                | ufc/g   | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i>                          | ufc/g   | < 100    |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g   | assenti  |
| - <i>Muffe e Lieviti</i>                  | ufc/g   | < 1.000  |
| - <i>Salmonella spp</i>                   | ufc/25g | assente  |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i>           | ufc/25g | Assente  |

### **8. CONSERVAZIONE**

- Shelf-life confezione integra: 365 GG
- temperatura di conservazione: -20°C

### **9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G**

- |                     |                |                            |       |
|---------------------|----------------|----------------------------|-------|
| - Valore energetico | 337 kJ/80 kcal |                            |       |
| - Grassi            | 2.9 g          | di cui acidi grassi saturi | 2.0 g |
| - Carboidrati       | 3.9 g          | di cui Zuccheri            | 2.4 g |
| - Proteine          | 9.6 g          |                            |       |
| - Sale              | 0.4 g          |                            |       |



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## 10. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

<b>Confezione (5000 g)</b> <b>Vaschetta bianca in PP e film PET/CAST termosaldato</b> <b>Dimensioni (dimensioni 260 x320 x h 94 mm)</b>		
		<b>PALLETTIZZAZIONE</b>
<b>Imballo</b> <b>VASSOIO</b> <b>CARTONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Larghezza 600 mm</li><li>- Profondità 400 mm</li><li>- Altezza 150 mm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- n° conf. x imballo: 2</li><li>- n° imballi x strato: 4</li><li>- n° strati x pallet: 8</li><li>- tot. imballi x pallet: 32</li><li>- tot. conf. x pallet: 68</li></ul>

Conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti
- Regolamento (UE) n.10/2011 (PIM) e successivi aggiornamenti

Ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

## 11. DICHIARAZIONE ALLERGENI

LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## RICOTTA VACCINA OMOGENEIZZATA 5 KG

- 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Ricotta Vaccina Omogeneizzata Bio
- 2. DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Latticino fresco
- 3. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:** latticino fresco ottenuto da siero vaccino

#### 4. INGREDIENTI

Siero di LATTE vaccino , sale.

#### 5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Ricotta vaccina Omogeneizzata
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: 5000 g
- Origine del Latte: Italia

#### Presentazione del prodotto:

- Crosta: assente
- Sapore: delicato
- Colore: bianco
- Consistenza: cremosa

#### 6. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- |           |      |                    |
|-----------|------|--------------------|
| - Umidità | U.M. | 78 – 82 g/100 g    |
| - Ceneri  |      | 1,4 g/100 g s.t.q. |

#### 7. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i>                | ufc/g   | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i>                          | ufc/g   | < 100    |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g   | assenti  |
| - <i>Muffe e Lieviti</i>                  | ufc/g   | < 1.000  |
| - <i>Salmonella spp</i>                   | ufc/25g | assente  |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i>           | ufc/25g | Assente  |

#### 8. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 30 gg
- temperatura di conservazione: da 0°C a +4°C

#### 9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- |                     |                |                            |       |
|---------------------|----------------|----------------------------|-------|
| - Valore energetico | 337 kJ/80 kcal |                            |       |
| - Grassi            | 2.9 g          | di cui acidi grassi saturi | 2.0 g |
| - Carboidrati       | 3.9 g          | di cui Zuccheri            | 2.4 g |
| - Proteine          | 9.6 g          |                            |       |
| - Sale              | 0.4 g          |                            |       |



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## 10. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

<b>Confezione (5000 g)</b> <b>Vaschetta bianca in PP e film PET/CAST termosaldato</b> <b>Dimensioni (dimensioni 260 x320 x h 94 mm)</b>		
		<b>PALLETTIZZAZIONE</b>
<b>Imballo</b> <b>VASSOIO</b> <b>CARTONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Larghezza 600 mm</li><li>- Profondità 400 mm</li><li>- Altezza 150 mm</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- n° conf. x imballo: 2</li><li>- n° imballi x strato: 4</li><li>- n° strati x pallet: 8</li><li>- tot. imballi x pallet: 32</li><li>- tot. conf. x pallet: 68</li></ul>

Conforme alla seguente legislazione comunitaria CE:

- Regolamento 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti
- Regolamento (UE) n.10/2011 (PIM) e successivi aggiornamenti

Ed alla seguente legislazione italiana:

- Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

## 11. DICHIARAZIONE ALLERGENI

LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE