

RICOTTA VACCINA OMOGENEIZZATA KOSHER 5 KG
FROZEN

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

4. INGREDIENTI

Siero di LATTE vaccino, sale.

5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DIPRODOTTO

- Nome: Ricotta vaccina Omogeneizzata Kosher
- Marchio: Neutro
- Confezione: 5000g
- 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 coagulasipositivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | <1.000 |
| - <i>Salmonellaspp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

8. CONSERVAZIONE

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

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

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

10. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

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

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