



Ricotta



Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Ricotta

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Ricotta

INGREDIENTI

Siero di **latte** vaccino pastorizzato, **latte** vaccino pastorizzato, sale

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	Da vendersi a peso
Confezione	In carta – carta e film plastico termosaldato sottovuoto
Shelf-life	8 GG (in carta) - 13 GG MAX (sottovuoto)
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco paglierino, tipico del prodotto
Odore	Latteo, tipico di prodotto fresco
Sapore	Gusto delicato, gradevole, caratteristico
Consistenza	Struttura grumosa e cremosa non coerente
Aspetto	Forma a tronco di cono

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	74
Residuo secco	26
Ceneri	2,0

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	580 KJ
	140 Kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	7 g
Carboidrati	4,2 g
di cui zuccheri	4,1 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,60 g



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Ricotta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	< 100
Escherichia coli	UFC / g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	< 100
Muffe	UFC / g	< 10

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

PESO DI MUNGITURA DEL LATTE

Unione Europea

PAESE DI TRASFORMAZIONE

Italia