Latterie Venete AMORE PER IL LATTE 1887	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO FINITO**	Rev.14 del 1/8/2018 Verificata e approvata da RQ

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

RICOTTA IN VASCHETTA 1.5 Kg e 2 Kg

INGREDIENTI e ADDITIVI

Siero di **LATTE**, sale, correttore di acidità: acido citrico.
Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

DESCRIZIONE	
Sapore	Fresco, delicato, lievemente dolce, gradevole.
Colore della pasta	Bianco latteo, uniforme.
Odore	Tipico di un prodotto fresco, molto delicato, predominante latteo, leggermente dolce.
Consistenza	Pasta morbida, soffice, non farinosa, omogenea

CARATTERISTICHE CHIMICHE

DESCRIZIONE	**VALORE %**	**Per 100 g. di prodotto**
Energia	//	567 kj/136 Kcal
Grasso tq di cui acidi grassi saturi	7-10	9.5 g 6.7 g
Carboidrati di cui zuccheri	//	4.3 g 3.8 g
Fibre alimentari	//	< lim.te quantific.ne
Proteine	//	8.4 g
sale		0.32 g
Calcio	(14.6 % RDA)	0.117 g
Ceneri	//	1.04 g
Umidità	75-80	76.8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	**U.M.**	**VALORE**
Salmonella	u.f.c./25 g	Assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	u.f.c./25 g	Assenti in 25 g
S.aureus	u.f.c./g	< 100
E.coli	u.f.c./g	< 1000

CARATTERISTICHE PACKAGING –CONSERVAZIONE – DURATA

Cod. Art.	**Prodotto**	**Unità di taglio**	**N° Pezzi x ct**	**Temp. Conservazione °C**	**Shelf Life**
831	Ricotta Omogeneizzata	Kg 1.50	2	0/+4	30 giorni
656	Ricotta Omogeneizzata	Kg 1.50	4	0/+4	30 giorni
494	Ricotta Omogeneizzata	Kg 2.00	2	0/+4	30 giorni
300	Ricotta Omogeneizzata	Kg 2.00	4	0/+4	30 giorni

IMBALLAGGIO

Cod. Art.	**Dimensione cartone cm.**	**n. cartoni x strato**	**n. strati x pallet**	**n. cartoni x pallet**	**Codice EAN**
831	24 x 13 x 46	7	8	56	8015467000038
656	24 x 26 x 47	7	4	28	8015467000038
494	24 x 13 x 46	7	4	28	8015467000014
300	24 x 26 x 47	7	4	28	8015467000014