

	RICOCREM COZZO S.R.L. Via Don Luigi Sturzo n° 280 – 90044 – Zona Ind.le Carini (PA) – Italia	DOC 0010																														
	SCHEDA TECNICA CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA	REV. 1 DEL 11/01/2020 PAG. 1 DI 2																														
NOME COMMERCIALE O DENOM. DI VENDITA	RICOTTA DI PECORA ZUCCHERATA E CONGELATA DA 3,5 KG																															
IMMAGINE PRODOTTO																																
RAGIONE SOCIALE PRODUTTORE	RICOCREM COZZO S.R.L. V. DON LUIGI STURZO N°280 - 90044 - Z. INDUSTRIALE CARINI (PA) - Italia																															
Reg. CEE	IT F3S2L																															
DESCRIZIONE	Ricotta di pecora zuccherata e congelata , confezionata in contenitori di varie pezzature e formati.																															
INGREDIENTI	70 % Ricotta di pecora fresca di origine italiana (ingredienti: siero di latte ovino , latte ovino , sale .) 30 % Zucchero semolato																															
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA																															
CONFEZIONAMENTO	Cestelli di polipropilene copolimero di colore semi trasparente corredato di coperchio autosigillante idoneo a trattenere i liquidi e sigillo di inviolabilità, Completo di manico in plastica. PET ad uso alimentare.																															
QUANTITA' NETTA O NOMINALE	3,5 kg e																															
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Tabella nutrizionale</th> </tr> <tr> <th>Porzione</th> <th>100 g</th> <th>30 gr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>969 kJ 230 kcal</td> <td>291 kJ 69 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>8,0 g</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui grassi saturi</i></td> <td>5,2 g</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>33 g</td> <td>9,9 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri</i></td> <td>33 g</td> <td>9,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>6,6 g</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,15 g</td> <td>0,04 g</td> </tr> </tbody> </table>		Tabella nutrizionale			Porzione	100 g	30 gr.	Energia	969 kJ 230 kcal	291 kJ 69 kcal	Grassi	8,0 g	2,4 g	<i>di cui grassi saturi</i>	5,2 g	1,6 g	Carboidrati	33 g	9,9 g	<i>di cui zuccheri</i>	33 g	9,9 g	Fibre	0 g	0 g	Proteine	6,6 g	2,0 g	Sale	0,15 g	0,04 g
Tabella nutrizionale																																
Porzione	100 g	30 gr.																														
Energia	969 kJ 230 kcal	291 kJ 69 kcal																														
Grassi	8,0 g	2,4 g																														
<i>di cui grassi saturi</i>	5,2 g	1,6 g																														
Carboidrati	33 g	9,9 g																														
<i>di cui zuccheri</i>	33 g	9,9 g																														
Fibre	0 g	0 g																														
Proteine	6,6 g	2,0 g																														
Sale	0,15 g	0,04 g																														
ALLERGENI (DIR 2003/89 CE)	LATTE DI PECORA (PROTEINE DEL LATTE , LATTOSIO) PUO' CONTENERE SOIA , FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO) , GLUTINE																															

	RICOCREM COZZO S.R.L. Via Don Luigi Sturzo n° 280 – 90044 – Zona Ind.le Carini (PA) – Italia		DOC 0010					
	SCHEDA TECNICA CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA		REV. 1 DEL 11/01/2020 PAG. 2 DI 2					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PATOGENI		VALORI					
	Listeria Monocytogenes		Assenza in 25 gr.					
	Salmonella ssp		Assenza in 25 gr.					
	Stafilococcus Aureus		< 10 u.f.c. / gr.					
	Escherichia coli		< 10 u.f.c. / gr.					
CODIFICA LOTTO	CODICE ALFANUMERICO VARIABILE							
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	16 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE							
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	- 18 ° C							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Attenzione!!! -E' un prodotto surgelato attenersi alle prescrizioni sulla corretta modalità conservazione riportata di seguito , il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero secondo le modalità indicate in conservazione domestica.							
	<table border="1"> <tr> <td>****</td> <td rowspan="3"> (- 18 ° C) Vedi data consigliata sulla confezione </td> </tr> <tr> <td>***</td> </tr> <tr> <td>*</td> <td>(+2° / +4°C) Una settimana (7gg) dallo scongelamento</td> </tr> </table>	****	(- 18 ° C) Vedi data consigliata sulla confezione	***	*	(+2° / +4°C) Una settimana (7gg) dallo scongelamento		
****	(- 18 ° C) Vedi data consigliata sulla confezione							

*		(+2° / +4°C) Una settimana (7gg) dallo scongelamento						
MODALITA' DI UTILIZZO	Per un utilizzo ottimale si consiglia di porre la confezione nello scomparto frigo (+2°C ; +4 °C) due ore prima l'utilizzo finale o comunque fino al completo scongelamento e lavorabilità. Rimescolare accuratamente il prodotto prima del suo utilizzo ed utilizzare attrezzature pulite e sanificate per il prelievo dal suo imballo primario. Riporre le eventuali rimanenze nuovamente in frigo +2°C;+4°C e consumare entro 7 giorni dall'apertura.							
PACKAGING E PALLETTIZZAZIONE	Unità di vendita : n° 1 contenitore / peso netto 3,5 kg Strati : n° 24 pz per 10 strati Pallet : n° 240 pz / peso netto 840 kg							
MISURE	Contenitori :		Pallet:					
	L : 17 cm H : 17 cm		L : 120 cm H : 170 cm P : 80 cm					