

DENOMINAZIONE***RICOTTA FRESCA da 1,500 KG*****DEFINIZIONE**

Latticino ottenuto dalla coagulazione delle proteine del siero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Colore**

Bianco, sia all'esterno che nella pasta.

Odore

Intenso.

Sapore

Delicato.

Consistenza

Compatta e sostenuta.

INGREDIENTISiero di **LATTE** (origine del **Latte**: Italia),
sale, correttore di acidità: acido citrico.**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g:</i>	
Energia	kJ 514 / kcal 123
Grassi	7,0 g
di cui acidi grassi saturi	4,9 g
Carboidrati	4,0 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	11 g
Sale	0,35 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
pH		5,00 – 5,20
Umidità	%	63-65
Residuo secco	%	35-37

Scheda tecnica	CASEIFICIOFABRIS di Fabris Claudio e Roberto SNC	Data: 01/10/2020 Revisione: 00
-------------------	---	--------------------------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Carica Microbica Totale	ufc/g	<10.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	<100
<i>Escherichia Coli</i> Beta-Glucuronidasi +	ufc/g	<10
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	<10
Enterotossine stafilococciche	P-A/25g	Non rilevabili
<i>Bacillus</i> spp.	ufc/g	<10
Lieviti	ufc/g	<1000
Muffe	ufc/g	<100
<i>Salmonella</i> spp.	P-A/25g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	P-A/25g	Assente

DURATA (T.M.C.)	30 gg
STOCCAGGIO	In cella frigorifera da 0 a + 4°C
UNITA' DI VENDITA e FORMATO	Pezzi da 1,500 kg circa
MODALITA' DI TRASPORTO	T° ≤ + 10°C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: ≤ + 4°C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP