

Scheda tecnica	LATTERIA DI ROMANS DI VARMO	25/02/2013 Revisione: 04
-------------------	--	-----------------------------

DENOMINAZIONE**RICOTTA SALATA DURA****DEFINIZIONE**

Latticino fresco ottenuto per affioramento da siero di latte vaccino, pressata e salata in superficie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Bianco, sia all'esterno che nella pasta
Odore Intenso
Sapore Delicato
Consistenza Compatta e sostenuta.

INGREDIENTI

Siero vaccino, latte vaccino, sale, acido citrico.

ALLERGENI

Può contenere tracce di lisozima (prodotto d'uovo).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100g	133
	KJ/100g	554
Grassi	g/100g	9,0
Acidi grassi saturi	g/100g	6,5
Carboidrati	g/100g	3,5
Zuccheri	g/100g	3,5
Proteine	g/100g	9,5
Sale (Cloruri come NaCl)	g/100g	0,5
Aflatossina M1	µg/Kg	< 0,050*
Residui di Fitofarmaci		Vedi Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

* analisi effettuata su latte di massa

Scheda tecnica	LATTERIA DI ROMANS DI VARMO	25/02/2013 Revisione: 04
-------------------	--	-----------------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
<i>Enterobacteriaceae</i>	UFC/g	≤1000
<i>E. coli</i>	UFC/g	≤100
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	≤10
Lieviti	UFC/g	≤10
Muffe	UFC/g	≤10
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i> (in 5 U.C.)	/25 g	Assente

DURATA (T.M.C.)	90 gg*
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a $T \leq +4^{\circ}\text{C}$
CONFEZIONAMENTO:	In confezione singola sottovuoto
MODALITA' DI TRASPORTO	$T^{\circ} \leq +10^{\circ}\text{C}$
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: $\leq +4^{\circ}\text{C}$
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.

*Riferito alla data di consegna