

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/TECHNICAL SPECIFICATION**Sigla documento STP- 04
/Acronym Document :

Revisione/Revision: 1

Pagina/Page 1 di/of 3

RICOTTA**CODICI/CODES: 04100NB 04250CE
04250CB 04450CB 0415NB****Denominazione di vendita e descrizione del prodotto/General Description**Ricotta fresca pastorizzata ottenuta per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata / *Fresh ricotta obtained from pasteurized cream and milk's whey thermo acidification***Ingredienti/Ingredients**Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico / *Whey from pasteurized cow's milk, fresh cream, salt, acidity corrector: lactic acid***Allergeni e OGM / allergens and OGM**Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio / *allergens: Milk and products thereof (including lactose).*Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003 / *OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003***Caratteristiche generali- descrizione del codice/General Characteristics**

Prodotto e confezionato da / <i>Produced and packed by:</i>	Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova – Verona
Autorizzazione sanitaria / <i>Sanitary authorization</i>	IT 05 107 CE
Descrizione del codice / <i>Code description</i>	04 indica il n° della scheda tecnica di prodotto <i>stands for the n° of the technical specification</i> 100/250/450/1500 indica il peso/formato/ <i>stands for the weight/size</i> CE Marchio aziendale/ <i>Trademark company</i> NB Marchio aziendale/ <i>Trademark company</i> CB Marchio aziendale/ <i>Trademark company</i>
Confezione/ <i>Pack</i>	04100 vaschette di polipropilene chiuse con film plastico./ <i>pp packing closed with plastic film</i> 04250CE vaschette di polipropilene chiuse con film plastico/ <i>pp packing closed with plastic film</i> 04450 vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + co- perchio salvaroma/ <i>pp packaging closed with plastic film + labelled lid</i> 0415 vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico/ <i>pp packing closed with plastic film</i>
Peso unità vendita/ <i>Selling unit weight</i>	100g, 250g, 450, 1500g a seconda del codice / <i>100g, 250g, 450, 1500g according the code</i>
Shelf-life	35 giorni dalla data di produzione/ <i>35 days from production date</i>
Metodo di codifica lotto/ <i>Batch coding</i>	11 cifre di cui: 3cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno. <i>11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e. 1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day</i>

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/TECHNICAL SPECIFICATION**Sigla documento STP- 04
/Acronym Document :

Revisione/Revision: 1

Pagina/Page 2 di/of 3

RICOTTA**CODICI/CODES: 04100NB 04250CE
04250CB 04450CB 0415NB****Caratteristiche generali- descrizione del codice/General Characteristics**

Codice EAN unità vendita /EAN code – selling unit		
	04100NB	8011608001001
	04250CE	8011608000011
	04250CB	8011608000752
	04450CB	8011608000707
	0415NB	8011608000509

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic Characteristic

Colore/Colour:	bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna./ <i>Straw white; there should not be pots or stange colours both on the surface and on the inside.</i>
Odore/Flavour:	tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali./ <i>Of a fresh product, not strong. No strange flavour</i>
Sapore/Taste:	delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei/ <i>delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.</i>
Consistenza/Structure	Cremosa / <i>creamy</i>

Caratteristiche chimico- fisiche / Chemical Analysis	Unità di misura/U.C	Valori/Limits
Umidità/Moisture	% p/p	79÷83
Residuo secco/Dry matter	%p/p	17÷21
Proteine (N x 6,38)/Proteins	% p/p	6÷8
Grassi (sul tal quale)/Fat	% p/p	6÷8
Grassi (sulla sostanza secca)/Fat on dry matter	% p/p sul secco	Min. 28
Ceneri (sul tal quale)/Ashes	% p/p	<1.5
pH		6.0÷6.3
NaCl	% p/p	0.30÷0.45
Piombo/Lead	mg/kg Pb	< 0.02
Cadmio/Cadmium	mg/kg Cd	< 0.01
Policlorobifenili (18 congeneri)	ng/g	<5

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/TECHNICAL SPECIFICATION**Sigla documento STP- 04
/Acronym Document :

Revisione/Revision: 1

Pagina/Page 3 di/of 3

RICOTTA**CODICI/CODES: 04100NB 04250CE
04250CB 04450CB 0415NB**

Caratteristiche microbiologiche / <i>Microbiological Analysis</i>	Unità di misura	Valori/Limits
Carica microbica mesofila/ <i>Total Mesophil Charge</i>	UFC/g	<1000
Coliformi totali/ <i>Coliformi count</i>	UFC/g	<10
Escherichia coli/ <i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<10
Miceti: muffe/ <i>Moulds</i>	UFC/g	<10
Lieviti/ <i>Yeast</i>	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi +/- <i>Stafilococchi coagulasi+</i>	UFC/g	<10
Salmonella spp./ <i>Salmonella spp</i>	/25 g	assente
Listeria monocytogenes	/25 g	assente
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<10
Bacillus Cereus	UFC/g	<50
Aflatossine M1	µg/Kg	<0.050

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)/ <i>Information for the consumer / (for 100g of product)</i>	Unità di misura/U.C.	Valori/Limits
Valore energetico/ <i>Energetic value</i>	Kcal/KJ	97 / 404
Grassi/ <i>Fat</i>	g	6.5
di cui grassi saturi / <i>Of which saturated</i>	g	4.6
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	g	3.7
di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	g	3.4
Proteine/ <i>Proteins</i>	g	7.0
Sale/ <i>Salt</i>	g	0.43

Condizioni di stoccaggio e distribuzione/ <i>Conditions of storage and distribution</i>	
Temperatura di conservazione/ <i>Temperature of storage</i>	0±4°C
Temperatura di trasporto/ <i>Temperature of distribution</i>	Secondo/According DPR 327/80

Data di emissione/ <i>Date of submission</i>	Preparato/Prepared	Verificato ed approvato/ <i>Verified and approved</i>
13/05/2013	RDD Nadia Molinarolo (Nadia Molinarolo)	DIR (Eleonora Zerbato)