

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
DENOMINATION AND DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Ricotta fresca pastorizzata ottenuta per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e crema di latte pastorizzata.
Fresh ricotta obtained by thermo acidification of pasteurized milk's whey and pasteurized cream.

INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	VALORI NUTRIZIONALI <i>NUTRITIONAL VALUES</i>	VALORI <i>VALUES PER</i> 100G	
Siero di LATTE vaccino pastorizzato, crema di LATTE , sale, correttore di acidità: acido lattico. <i>Whey from pasteurized cow's MILK, MILK cream, salt, acidity corrector: lactic acid</i>	Valore energetico/Energy	404 / 97	kJ / kcal
Origine Latte di Paesi UE Paese di trasformazione: Italia	Grassi/Fat	6.0	
	di cui saturi/of which saturates	4.6	%
	Carboidrati/ Carbohydrates	3.7	%
	di cui zuccheri/ of wich sugars	3.4	%
	Proteine / Proteins	7.0	%
	Sale / Salt	0.43	%

**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 FEATURES***

Peso/ Weight	100gx2, 250g, 1500g a seconda del codice. <i>100gx2, 250g, 1500g according the code.</i>
Confezione Pack	04102 vaschette di polipropilene chiuse con film plastico. 2 pezzi da 100g racchiusi con cluster cartone/PP tub closed with plastic film, 2 pcs*100g packed in a cartoon cluster 04250 vaschette di polipropilene chiuse con film plastico/ pp packing closed with plastic film 0415 vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico/ pp packing closed with plastic film
Shelf-life	35 giorni dalla data di produzione di cui 12 giorni compreso il trasporto a disposizione del Fornitore e 23 giorni a disposizione del Cliente. <i>35 days from production date, of which 12 days of transport for the supplier and 23 days at disposal of the customer</i>

**PRODOTTO E CONFEZIONATO DA
*PRODUCED AND PACKED BY:***

Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA
*SANITARY AUTHORIZATION***

IT 05 107 CE

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
*CHEMICAL ANALYSIS***
**VALORI
*VALUES***
**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE A FINE PROCESSO PRODUTTIVO
*MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS AT THE END OF THE PRODUCTION PROCESS***
**VALOR
*VALUES***
UNITÀ DI MISURA/ U.C.

Umidità/Moisture	79÷83	% p/p	Carica microbica mesofila / Total Mesophil Charge	<1000	UFC/g
Residuo secco/Dry matter	17÷21	% p/p	Coliformi totali / Coliformi count	<10	UFC/g
Proteine (N x 6,38)/Proteins	6÷8	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / Fat	5÷7	% p/p	Miceti: muffe/Moulds	<10	UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) / Fat on dry matter	Min. 23	% p/p sul secco	Lieviti/Yeasts	<10	UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / Ashes	<1.5	% p/p	Stafilococchi coagulasi +	<10	UFC/g
pH	6.0÷6.3		Salmonella spp.	Assente / absent	/25 g
NaCl	0.30÷0.45	% p/p	Listeria monocytogenes	Assente / absent	/25 g
Piombo/Lead	< 0.02	mg/kg Pb	Anaerobi solfito riduttori	<10	UFC/g
Cadmio/Cadmium	< 0.01	mg/kg Cd	Bacilli Cereus presunto	<100	UFC/g

Policlorobifenili (18 congeneri)	<5	ng/g	Aflatossine M1	<0.050	µg/Kg
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE <i>CONDITIONS OF STORAGE AND DISTRIBUTION:</i>			VALORI AGGIUNTIVI <i>PLUS</i>	METODO DI CODIFICA LOTTO <i>BATCH CODING</i>	
Temperatura di conservazione <i>Storage</i>	0±4°C		  	<p>11 cifre di cui: 3 cifre = 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.</p> <p><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></p>	
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80. According DPR 327/80.				