

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 / Origin Latte di Paesi UE / Milk from EU countries (Italy) Paese di trasformazione: Italia / Country of transformation: Italy	Grassi/Fat	6.0	g
	di cui saturi/of which saturates	4.6	g
	Carboidrati/ Carbohydrates	3.7	g
	di cui zuccheri/ of wich sugars	3.4	g
	Proteine / Proteins	7.0	g
	Sale / Salt	0.43	g

**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	250g, 450g a seconda del codice. <i>250g, 450g according the code.</i>
------------------------	---

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
*ORGANOLEPTIC FEATURES***

**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.
Straw white; there should not be pots or stange colours both on the surface and on the inside.

**Odore
Flavour** Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali.
Of a fresh product, not strong. No strange flavour.

**Sapore
Taste** Delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei.
Delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.

**Consistenza
Structure** Cremosa.
Creamy

**Confezione
Pack** 04250NB vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma
pp packing closed with plastic film + transparent lid.

04450NB vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma.
pp packaging closed with plastic film + labelled lid.

Shelf-life 45 giorni dalla data di produzione di cui 12 giorni compreso il trasporto a disposizione del Fornitore e 33 giorni a disposizione del Cliente.
45 days from production date, of which 12 days of transport for the supplier and 33 days at disposal of the customer

**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 <i>CHEMICAL ANALYSIS</i>	VALORI <i>VALUES</i>		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE A FINE PROCESSO PRODUTTIVO <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS AT THE END OF THE PRODUCTION PROCESS</i>	VALORI <i>VALUES</i> 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	Batteri 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		