

SCHEDA PRODOTTO

Nome prodotto:	“CREMA DI RICOTTA” Mega Dolciaria
Zona di produzione:	Sardegna
Ingredienti:	Ricotta da siero di latte e latte di pecora, zucchero, sale, vanillina. (Ricotta 70%, zucchero 29%, sale 1% ca.). <i>Origine del latte: ITALIA</i>
Caratteristiche:	Ricotta prodotta da siero di latte pastorizzato e latte di pecora pastorizzato con aggiunta di zucchero, sale e vanillina; Ogni Kg di prodotto è costituito da 700g circa di ricotta e 300g circa di zucchero; SENZA GLUTINE, SENZA OGM, NON TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI.
Tipo di pasta:	Pasta delicata, soffice e cremosa;
Imballo:	<u>Secchi di plastica</u> a chiusura ermetica;
Pezzatura:	Secchi da Kg 3; ogni pallet è composto da 216 secchi (base 24 secchi X 9 piani di altezza);
Modalità di conservazione:	Prodotto congelato, deve essere conservato ad una temperatura di -18°C/-20°C; dopo lo scongelamento il prodotto conservato ad una temperatura di +4°C dura circa 7 giorni;
Destinazione d'uso:	Consumo diretto o a differenti operazioni di trasformazione; questo prodotto non è destinato ai consumatori allergici e/o intolleranti al latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); SENZA GLUTINE.
Durata del prodotto:	Da consumarsi preferibilmente entro 30 mesi dalla data di confezionamento;

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Tenore di germi patogeni	
Tipo di germe:	Valori
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g n=5 c=0
Salmonella spp	Assenza in 25 g n=5 c=0
Tenore di germi testimoni di carenza igienica	
Tipo di germe	Valori (ufc/g)
Coliformi totali	m*=100 M*=1000 n=5 c=2
Stafilococco aureo	m*=10 M*=100 n=5 c=2
Escherichia coli	m*=10 M*=100 n=5 c=2

m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M= limite al disopra del quale il risultato è insoddisfacente; n=numero di unità di campionamento che costituiscono il campione; c= numero di unità campionarie per i quali è ammessa la presenza di germi entro il limite di M; se M è superato anche in una sola unità campionaria il risultato è inaccettabile

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE		
Parametro	Unità di misura	Quantità
Materia secca	g/100g	54,60
Umidità	g/100g	45,40
Materia grassa	g/100g	9,50
Proteine	g/100g	6,60
Lattosio	g/100g	3,5
Cloruri come NaCl	g/100g	0,4

ETICHETTA NUTRIZIONALE		
Parametro	Unità di misura	Quantità
Energia Kcal	---	257,5
Energia Kj	---	1077
Grassi di cui	g/100 g	9,5
Acidi grassi saturi	g/100 g	6,92
Carboidrati di cui	g/100 g	36
Zuccheri	g/100 g	36
Proteine	g/100 g	7
Sale	g/100 g	0,44