

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO:
	Ricotta zuccherata congelata
	Revisione del: 15/01/2025

Descrizione del prodotto:

CARATTERISTICHE:	Semilavorato per pasticceria destinato esclusivamente alla preparazione di prodotti dolciari di pasticceria. Utilizzo usi professionali
PEZZATURA:	Sac a poche da: 1,00 Kg Secchielli da Kg: 3,50 Kg - 6,00 Kg – 12,00 kg
CROSTA:	Assente
SAPORE:	Dolcemente lattico
ODORE:	Tipico di latticino fresco zuccherato
COLORE:	Bianco Caratteristico
INGREDIENTI:	70% di ricotta di pecora e 30% di zucchero, vanillina.
ALLERGENI:	LATTE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Conservare a temperatura inferiore a -18°C; Il prodotto va scongelato in frigo ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C, dopo lo scongelamento deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0° / + 2°C e consumato entro 7 giorni dallo scongelamento.
SCADENZA:	Consumare preferibilmente entro la data di durata massima prevista riportata in etichetta (24 mesi dalla data di produzione);
UTILIZZAZIONE:	Il prodotto, una volta scongelato, non è più ricongelabile.
TEMPERATURA DI TRASPORTO:	-21°C / -18°C
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO:	CONFEZIONE IMBALLO PRIMARIO: Secchielli in polipropilene (certificati Reg. 1935/04)

CARATTERISTICHE (MICROBIOLOGICHE, CHIMICO FISICHE E VALORI NUTRIZIONALI):

Caratteristiche Microbiologiche

ANALITA	Risultato
Escherichia coli β glucuronidasi positivi	< 10
Listeria Monocytogenes ^o	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Conteggio delle colonie a 30°C	2,1 x 10 ²

Caratteristiche Chimiche e Valori Nutrizionali per 100 gr. di prodotto

Valore energetico:	364.3 kcal 581,4 KJ
Grassi:	12,6 g
CARBOIDRATI	58,0 g
PROTEINE	3,9 g

Lotto di produzione : codice numerico associato al prodotto finito.

Prodotto e distribuito da: Azienda Badalamenti s.r.l.s.