



VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL
S.PIETRO TERME (BO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp7_r05 RICOTTA

Pag. 1 di 2

Rev.06 del 28/02/2017

NOME COMMERCIALE		RICOTTA	
DENOMINAZIONE		Prodotto lattiero-caseario	
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'			
Ingredienti		SIERO DI LATTE vaccino pastorizzato, con aggiunta di LATTE vaccino pastorizzato, sale.	
Origine del latte		ITALIA	
Struttura		Prodotto lattiero caseario fresco a pasta molle, deperibile secondo quanto indicato dal D.M. 16/12/1993	
Trattamenti subiti		Riscaldamento del siero a 70-75 °C, aggiunta di latte pastorizzato, riscaldamento a 83-85 °C, aggiunta di sale per ricotta (coadiuvante l'affioramento), sosta di affioramento, trasferimento manuale della ricotta nelle fuscelle, trasferimento in cella di abbattimento a $T \leq 4$ °C, confezionamento.	
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005		Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Cestini di plastica	Atti a contenere 250, 600 o 1200 g di prodotto	Manuale
Finale	1. Carta pergamena 2. Cestini di plastica inseriti in un contenitore di plastica con chiusura termosaldata		1. Manuale 2. Manuale/Automatica in atmosfera protettiva (confezionamento in ATP previsto solo per tipologia da 1500 g)
SHELF LIFE			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C		Vita totale: 17 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): 12 giorni	
ETICHETTATURA			
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda e sede dello stabilimento di produzione, numero di riconoscimento CE, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, e lotto di produzione.			
DESTINAZIONE D'USO			
Target/Allergeni		Genere di largo consumo; essendo un prodotto del latte non è consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte o intolleranza al lattosio	

EMESSO DA GRUPPO HACCP	OGGETTO DELLA MODIFICA
	Adeguamento tabella nutrizionale al Regolamento UE 1169/2011



VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL
S.PIETRO TERME (BO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp7_r07 RICOTTA

Pag. 2 di 2

Rev.06 del 28/02/2017

Punti vendita

Supermercati, ed ipermercati serviti da GDO o grossisti. Punto vendita annesso al caseificio.

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0 °C e +4 °C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino al valore max. di +9°C.

MODALITA' DI UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	505 kJ / 121 Kcal
Grassi	8,1 g
di cui acidi grassi saturi	5,7 g
Carboidrati	3,4 g
di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	8,7 g
Sale	0,86 g