

RICOTTA TRADIZIONALE

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti: siero di latte, latte e sale

Conservanti: senza conservanti

Allergeni: latte e derivati (compreso il lattosio)

Shelf life: 16 giorni compreso il giorno di produzione

Identificazione lotto: giorno/mese/anno sulla data di scadenza

Modalità di conservazione: conservare da 0 a + 4 °C in confezione chiusa e dopo l'apertura, consumare il prodotto al più presto

Utilizzo: consigliato per pizzerie, ristoranti, bar, mense, supermercati e GDO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. Coli: <100 U.F.C./g

E. Coli Produttore di Verocitossine: assenti

Listeria monocytogenes: <100 U.F.C./g al termine della Shelf Life

Stafilococchi Coagulasi positivi: <100 U.F.C./g

Enterotossine Stafilococciche: non rilevabili in 25 g



1500g



16 giorni



0°- 4°

Codice prodotto: 08

Bollo: CE: IT 03 601 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco

Odore: gradevole

Sapore: tipico della ricotta, gradevole, senza retrogusti anomali

Aspetto: omogeneo

Consistenza: compatta, leggermente granulosa

VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g)

Energia: 571 kJ – 137 kcal

Grassi: 9,5 g - di cui acidi grassi saturi: 6,6 g

Carboidrati: 4,5 g di cui zuccheri: 3,5 g

Proteine: 8,4 g

Sale: 0,59 g

