SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.L.

RICOTTA DI SIERO DI LATTE PASTORIZZATO BIO

rev. 01 26

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE

Latticino fresco e magro, dalla consistenza tenera e cremosa, ottenuto dal primo siero che sgronda dalla cagliata dei formaggi, utilizzabile in diverse preparazioni gastronomiche e per la preparazione di gustosi dessert.

Denominazione:	**RICOTTA DI SIERO DI LATTE PASTORIZZATO BIO**	
Denominazione di vendita:	Prodotto caseario da siero di latte vaccino	
Luogo di produzione:	IT N8985 CE	
Ingredienti:	Siero di **LATTE** pastorizzato*, sale. *Ingredienti da agricoltura biologica	
Altre informazioni:	Origine del latte: ITALIA Prodotto biologico. Il prodotto non contiene ingredienti OGM	
Formato disponibile:	50g - 130g - 350g - 500g – 1,5kg – 5kg	
Packaging:	In vasca o in fuscelli	
Modalità di conservazione:	Refrigerazione (0°/4°C)	
Shelf-life	15 giorni dalla produzione	
Destinazione d'uso:	Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.	
Caratteristiche chimico fisiche:	pH: 6,2 Forma: cilindrica, fuscellata Colore: bianco Grasso (%s.s.): >40%	Stagionatura: n.a. Crosta: n.a. Acqua (%): <60% Allergeni: **latte e derivati**
Tecnologie di lavorazione:	Coagulazione del siero	
Caratteristiche chimico/microbiologiche:	Salmonella (n:5, c:0) non rilevabile in 25g Listeria monocytogenes (n:5, c:0) non rilevabile in 25g E. Coli < 100 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g	

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.L.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100g di prodotto) *		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
Energia	kJ/kcal	609/146
Grassi	g	11
- di cui acidi grassi saturi	g	7
Carboidrati	g	3,5
- di cui zuccheri	g	3,5
Proteine	g	9
Sale (NaCl)	g	0,19
*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.		

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene / Allergen	**Presente nel prodotto / Presence in product**	**Possibili cross-contaminazioni / Potential cross-contamination**
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO
Pesce e derivati	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO
Latte e derivati (incluso lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio e derivati	NO	NO
Sedano e derivati /	NO	NO
Senape e derivati	NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Residuo in SO2 > 10 mg/kg	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO