	SPECIFICA PRODOTTO	**STP_56080** Rev. 05 21.02.2020

DENOMINAZIONE:	**Ricotta 1,8 kg**		
NUMERO ARTICOLO:	**56080**		
UNITÀ EAN:	4012642000252	**IMBALLO EAN:**	14012642000259

DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Ricotta da siero di latte vaccino
USO PREVISTO:	Gastronomia, ingrosso, C&C
CONFEZIONE:	Unità: confezione composta da una vaschetta e da una fuscella (polietilene / nylon) ed da una pellicola superiore, saldate in atmosfera protettiva.
	Imballo esterno: cartone
INGREDIENTI:	Siero da latte, sale, correttore di acidità: acido lattico
DESCRIZIONE DELLA FORMA:	Mantiene la forma della fuscella
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	15 giorni dalla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO:	+4 °C - +7 °C

DATI LOGISTICI:					
Peso netto / unità:	g	1800	**Contenuto / Unità:**	1	
Unità / cartone:	6		**Dimensioni / cartone:**	cm	58 x 23 x 23 (lungh. x largh. x alt.)
Peso lordo / cartone:	kg	ca. 11,7	**Cartoni / strato:**	4	
Strati / paletta:	7		**Altezza / paletta:**	cm	177 paletta inclusa
Peso netto / paletta	kg	302	**Peso lordo / paletta:**	kg	352 incl. pedana

VALORI NUTRIZIONALI:	medi / 100 g:			
Valore energetico:	511	kJ	123	kcal
Grassi:	7,7	g		
di cui acidi grassi saturi	5,5	g		
Carboidrati:	4,5	g		
di cui zuccheri	4,3	g		
Proteine:	8,8	g		
Sale:	0,4	g		

PROPRIETÀ SENSORIALI:	
Odore:	Esente da difetti, tipico di siero a caldo, privo di odori estranei, quasi completamente assente a freddo.
Sapore:	Neutro, tipico del prodotto, privo di sapori estranei, leggermente salato.
Aspetto / Consistenza / Struttura:	Superficie liscia prevalentemente omogenea, consistenza molto fine, polposa, cedevole al palato, leggermente grumosa.

CARATTERISTICHE CHIMICHE: medi / 100 g			
Sostanza secca:	20 - 24 %	**Grasso s.s.:**	min. 30 %
Contenuto di acqua:	76 - 80 %	**Valore pH:**	5,50 – 6,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Escherichia coli:	< 10 ufc / g	**Salmonella spp:**	Non riscontrabili in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 ufc / g	**Listeria monocytogenes:**	Non riscontrabili in 25g
RESIDUI/SOSTANZE INQUINANTI:	Metalli pesanti, pesticidi, PCB, solventi, micotossina, diossina, inibitori: in conformità ai requisiti previsiti dalla normativa tedesca ed ai regolamenti dell'Unione Euopea applicabili in materia alimentare.		
ALLERGENI:	Il prodotto contiene proteine del latte e lattosio.		
OGM:	Il prodotto non viene realizzato tramite processi di ingegneria genetica e non contiene microorganismi geneticamente modificati né ingredienti da contrassegnare in base ai regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003.		
ASPETTI RELATIVI ALLA NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE:	Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dalla normativa tedesca in materia alimentare e ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili.		
RAPPRESENTAZIONE DEL CODICE LOTTO:	Lotto n°: L + giorno dell'anno; data di conservazione minima: GG.MM.AA		
PRODUTTORE/INDIRIZZO:	**Francia Mozzarella GmbH** Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		