



Ricotta in fiscella 400g



Codice

BEL0015

Descrizione del prodotto

Ricotta in fiscella 4x400g

Conf./imballo

1

Shelf life prodotto

6 giorni dalla data di produzione

Codice unità



Ricotta in fiscella 400g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione commerciale di vendita | Ricotta Fiscella Bella Molisana |
| Denominazione legale di vendita | Ricotta fresca |
| Pezatura | Grammi 400g |
| Confezione | Grammi 1600 (n. 4 pezzi da 400g) |
| Peso netto | 1600g |
| Peso netto sgocciolato | |
| INGREDIENTI | Siero di latte, latte, sale, acido citrico |
| Tipo di confezione | Vaschetta termosaldata |
| Dimensione confezione | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm |
| Tipo di imballo | Cassa in polistirolo |
| Dimensione imballo | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm |
| Conf./imballo | 1 |
| Imballo per strato | 10 |
| Strati per pallet | 15 |
| Modalità di conservazione | da +2 °C a +4 °C |
| Scadenza | 6 giorni dalla data di produzione |
| Codice Articolo | BEL0015 |
| Codice Ean | |
| Modalità di uso | Tal quale o come ingredienti. Per gustare al meglio la Ricotta Bella Molisana si consiglia di tenere la confezione a temperatura ambiente, mezz'ora prima del consumo. |
| OGM | Assenti |
| Allergeni | SI (latte) |
| Lotto | Il lotto di produzione è identificato dalla data di scadenza. |

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento

Descrizione

La Ricotta Bella Molisana è un latticino molle, ricavato dal siero del latte pastorizzato, addizionato di sale.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di consistenza compatta, di colore bianco con assenza di colori anomali. Il sapore è dolce e piacevole, da naturale a leggermente dolce, con tipica nota di latticino fresco.

| Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione | | Valori nutrizionali medi alla produzione | per 100g = 1 porzione | % per 100g* |
|---|----------------|---|-----------------------|-------------|
| Enterobacteriaceae | <100 ufc/g | Energia | 463,2 kJ / 110,7 kcal | 6% |
| Escherichia coli | <100 ufc/g | Grassi | 7,9 g | 11% |
| Staphilococchi coagulasi-positivi | <100 ufc/g | di cui acidi grassi saturi | 5,4 g | 27% |
| Salmonella spp | Assente in 25g | Carboidrati | 3,7 g | 1% |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | di cui zuccheri | 3,7 g | 4% |
| | | Proteine | 6,3 g | 13% |
| | | Sale | 0,3 g | 4% |

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)