



## Ricotta in fiscella 1,3kg



Codice

BEL0016

Descrizione del prodotto

Ricotta in fiscella 1x1300g

Conf./imballo

2

Shelf life prodotto

6 giorni dalla data di produzione

Codice unità



## Ricotta in fiscella 1,3kg

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Ricotta Grande Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Ricotta fresca
Pezzatura	Grammi 1300g
Confezione	Grammi 1300 (n. 1 pezzo da 1300g)
Peso netto	1300g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Siero di latte, latte, sale, acido citrico
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata tronco conica
Dimensione confezione	Diametro 23cm - Altezza 12cm
Tipo di imballo	Cartone
Dimensione imballo	Lunghezza 45cm - Larghezza 23cm - Altezza 12cm
Conf./imballo	2
Imballo per strato	9
Strati per pallet	12
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	6 giorni dalla data di produzione
Codice Articolo	BEL0016
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)