Ricotta 250g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0057	
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
6	
Codice unità	
8011192000305	

Ricotta 250g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 07/2020

Denominazione commerciale di vendita	Ricotta Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Latticino fresco a pasta molle
Pezzatura	Grammi 250
Confezione	Grammi 250 (n. 1 pezzo da 250g)
Peso netto	250g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Siero di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico
Tipo di confezione	Vasetto con coperchio
Dimensione confezione	Diametro minore 7,5 cm - Diametro maggiore 11,1 cm - Altezza 5,3 cm
Tipo di imballo	Cartone
Dimensione imballo	Lunghezza 36cm - Larghezza 28,5cm - Altezza 8cm
Conf./imballo	6
Imballo per strato	10
Strati per pallet	10
Modalità di conservazione	da 0 °C a +6 °C
Scadenza	30 giorni dalla data di produzione
Codice Articolo	BEL0057
Codice Ean	8011192000305
Modalità di uso	Tal quale o come ingrediente.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	L + giorno del mese di produzione aumentato di 50 + lettera identificativa del mese di produzione + ultime due cifre dell'anno di produzione
Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Bassanese, 231050 - Vedelago (TV) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 05/104 CE

Descrizione

La Ricotta Bella Molisana è un latticino fresco a pasta molle, ricavato dal siero di latte addizionato di sale ed acido citrico.

Caratteristiche organolettiche

Sapore fresco, delicato, lievemente dolce e gradevole, senza sapori anomali; colore bianco latteo, uniforme; odore tipico di latticino fresco; consistenza morbida e soffice

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	
Escherichia coli	m=100 M=1000 n=5 c=2
Staphylococcus aureus	m=100 M=1000 n=5 c=2
Salmonella spp.	Assente in 25g n=5 c=0
Listeria monocytogenes	Assente in 25g n=5 c=0

Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*
Energia	567 kJ / 136 kcal	6,8%
Grassi	9,5 g	13,6%
di cui acidi grassi saturi	6,7 g	33,5%
Carboidrati	4,2 g	1,6%
di cui zuccheri	3,8 g	4,2%
Proteine	8,4 g	16,8%
Sale	0,32 g	5,3%

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