



SCHEMA TECNICA

04G - RICOTTA DEL BOSCAIOLO g. 250

DATA:08/03/2024

REVISIONE:1

Azienda

Ragione sociale	CASEIFICIO LONGO S.R.L	Stabilimento di produzione	Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43
Bollo CE	IT L7A1W CE	Aliquota IVA	4 %
Codice TARIC	04061050-90	Codice doganale	04061050
		Certificazioni	IFS - BRC
		FDA	15047555180

Prodotto

Cod. Articolo	04G - RICOTTA DEL BOSCAIOLO g. 250	Ean	8010895000278
Denominazione legale	Ricotta fresca di siero di latte vaccino		
Marchio di tutela	Peso netto (g)	250	Peso lordo (g) 290 Peso sgocciolato (g)
Foto unità di vendita	Etichetta sopra		Etichetta sotto



Ingredienti Siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico

Origine del caglio	Animale	Presenza di crosta	<input type="checkbox"/>	Stagionatura minima	<input type="checkbox"/>
Trattamento termico del latte	Pastorizzato	Conservazione	0°C / +4°C		
Shelf-life (gg)	30	Shelf-life residua garantita alla consegna merce	24		

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.

Energia kJ/Kcal	722/174
Grassi (g)	14
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	4,0
di cui zuccheri (g)*	3,7
Proteine(g)	8,0
Sale(g)	0,38
<small>* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)</small>	

Origine del Latte

Nazione **Italia**
 Regione **Piemonte**
 Tipo **VACCINO**

Allergeni

Latte Solfiti
 Pesce
 Frutta a guscio

Intolleranze

Lattosio
 Glutine

Caratteristiche organolettiche

Aspetto **Morbida, con leggera perdita di siero**
 Struttura **Morbida e spalmabile**
 Colore **Bianco candido**
 Gusto **Dolce**

Caratteristiche microbiologiche

Coliformi
 Stafilococchi coagulasi + **m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5, c=2**
 E. Coli **m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g -n=5, c=2**
 Salmonella
per prodotti con speck/bacon **Assente in 25 g - n=5, c=0**
 L. Monocytogenes **Assente in 25 g - n=5, c=0**
 Enterotossine stafilococciche **Assente in 25 g - n=5, c=0**
 Bacillus cereus **<10000ufc/g**
solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte
 Clostridi
per prodotti sott'olio

Caratteristiche chimico fisice

Umidità (%)	75	TOLLERANZA +- %
Grasso (%)	14	TOLLERANZA +- %
Grasso/ss (%)	56	TOLLERANZA +- %
pH	5,8	TOLLERANZA +- %
n° perossidi (meqO2/Kg) <		<small>per prodotti sott'olio</small>

Imballo primario unità di vendita

Tipo imballo	vaschetta con fuscella
Materiale	vaschetta7 - coperchio PP5
Materiale film chiusura	other 7
Dimensioni unità di vendita (mm)	115 x 115 h 48
Condizionamento	nessuno

Imballo secondario trasporto

Tipologia imballo	scatola	
Materiale	cartone	
Dimensioni imballo (mm)	370 x 290 h 100	
Peso netto (g)	3000	Peso lordo (g) 3600
Unità di vendita per imballo	12	

Pallettizzazione

Numero imballi per piano	8	Numero piani	8	Totale imballi su pallet	64	Tipo bancale	epal
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 0						
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	192,00	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	255,50				