



## SCHEDA 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 %** Certificazioni **IFS - BRC**  
 Codice TARIC **04061050-90** Codice doganale **04061050** 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  Stagionatura minima   
 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.		Origine del Latte		Allergeni		Intolleranze	
Energia kJ/Kcal	<b>722/174</b>	Nazione	<b>Italia</b>	Latte	<input checked="" type="checkbox"/>	Solfiti	<input type="checkbox"/>
Grassi (g)	<b>14</b>	Regione	<b>Piemonte</b>	Pesce	<input type="checkbox"/>	Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>11</b>	Tipo	<b>VACCINO</b>	Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	Glutine	<input type="checkbox"/>
Carboidrati (g)	<b>4,0</b>	Caratteristiche organolettiche					
di cui zuccheri (g)*	<b>3,7</b>	Aspetto	<b>Morbida, con leggera perdita di siero</b>				
Proteine(g)	<b>8,0</b>	Struttura	<b>Morbida e spalmabile</b>				
Sale(g)	<b>0,38</b>	Colore	<b>Bianco candido</b>				
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)		Gusto	<b>Dolce</b>				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisice	
Coliformi		Umidità (%)	<b>75</b> TOLLERANZA +- %
Stafilococchi coagulasi +	<b>m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5, c=2</b>	Grasso (%)	<b>14</b> TOLLERANZA +- %
E. Coli	<b>m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g -n=5, c=2</b>	Grasso/ss (%)	<b>56</b> TOLLERANZA +- %
Salmonella	<b>Assente in 25 g - n=5, c=0</b>	pH	<b>5,8</b> TOLLERANZA +- %
<i>per prodotti con speck/bacon</i>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes	<b>Assente in 25 g - n=5, c=0</b>		
Enterotossine stafilococciche	<b>Assente in 25 g - n=5, c=0</b>		
Bacillus cereus	<b>&lt;10000ufc/g</b>		
<i>solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte</i>			
Clostridi			
<i>per prodotti sott'olio</i>			

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	<b>vaschetta con fuscella</b>	Tipologia imballo	<b>scatola</b>
Materiale	<b>vaschetta7 - coperchio PP5</b>	Materiale	<b>cartone</b>
Materiale film chiusura	<b>other 7</b>	Dimensioni imballo (mm)	<b>370 x 290 h 100</b>
Dimensioni unità di vendita (mm)	<b>115 x 115 h 48</b>	Peso netto (g)	<b>3000</b> <b>Peso lordo (g) 3600</b>
Condizionamento	<b>nessuno</b>	Unità di vendita per imballo	<b>12</b>

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