



SCHEDA TECNICA

04 - RICOTTA DEL BOSCAIOLO - FUSCELLA DA 1500 g. PESO FISSO

DATA:09/01/2024

REVISIONE:9

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 **04 - RICOTTA DEL BOSCAIOLO - FUSCELLA DA 1500 g. PESO FISSO** Ean **8010895000582**

Denominazione legale **Ricotta fresca di siero di latte vaccino**

Marchio di tutela	Peso netto (g)	1500	Peso lordo (g)	1540	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	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.		Origine del Latte	Allergeni	Intolleranze
Energia kJ/Kcal	722/174	Nazione Italia	Latte <input checked="" type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/>	Lattosio <input checked="" type="checkbox"/>
Grassi (g)	14	Regione Piemonte	Pesce <input type="checkbox"/>	Glutine <input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	11	Tipo VACCINO	Frutta a guscio <input type="checkbox"/>	
Caratteristiche organolettiche				
Carboidrati (g)	4,0	Aspetto	Morbida, con leggera perdita di siero	
di cui zuccheri (g)*	3,7	Struttura	Morbida e spalmabile	
Proteine(g)	8,0	Colore	Bianco	
Sale(g)	0,38	Gusto	Dolce	
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisiche	
Coliformi		Umidità (%)	75 TOLLERANZA +- %
Stafilococchi coagulasi +	m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5, c=2	Grasso (%)	14 TOLLERANZA +- %
E. Coli	m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5, c=2	Grasso/ss (%)	56 TOLLERANZA +- %
Salmonella	Assente in 25 g - n=5, c=0	pH	5,8 TOLLERANZA +- %
<i>per prodotti con speck/bacon</i>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes	Assente in 25 g - n=5, c=0		
Enterotossine stafilococciche	Assente in 25 g - n=5, c=0		
Bacillus cereus	<10.000ufc/g		
<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	fuscella	Tipologia imballo	scatola
Materiale	PP 5	Materiale	cartone
Materiale film chiusura	7	Dimensioni imballo (mm)	370 x 240 h 130
Dimensioni unità di vendita (mm)	200 x 200 h 115	Peso netto (g)	3000
Condizionamento	nessuno	Peso lordo (g)	3284
		Unità di vendita per imballo	2

Pallettizzazione					
Numero imballi per piano	8	Numero piani	6	Totale imballi su pallet	48
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 96				
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	144	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	183		
		Tipo bancale	epal		