



## 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
Treatmento 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	Nazione	Latte	Lattosio
722/174	Italia	<input checked="" type="checkbox"/> Solfiti	<input checked="" type="checkbox"/>
Grassi (g)	Regione	Pesce	Glutine
14	Piemonte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	Tipo	Frutta a guscio	
11	VACCINO	<input type="checkbox"/>	
Carboidrati (g)	Caratteristiche organolettiche		
4,0	Aspetto	Morbida, con leggera perdita di siero	
di cui zuccheri (g)*	Struttura	Morbida e spalmabile	
3,7	Colore	Bianco	
Proteine(g)	Gusto	Dolce	
8,0			
Sale(g)			
0,38			
<small>* lattosio &lt; 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)</small>			

Caratteristiche microbiologiche	Caratteristiche chimico fisiche
Coliformi	Umidità (%)
Stafilococchi coagulasi +	75
m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5, c=2	TOLLERANZA +- %
E. Coli	Grasso (%)
m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5, c=2	14
Salmonella	Grasso/ss (%)
Assente in 25 g - n=5, c=0	56
<small>per prodotti con speck/bacon</small>	pH
L. Monocytogenes	5,8
Assente in 25 g - n=5, c=0	n° perossidi (meqO2/Kg) <
Enterotossine stafilococciche	<small>per prodotti sott'olio</small>
Assente in 25 g - n=5, c=0	
Bacillus cereus	
<10.000ufc/g	
<small>solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte</small>	
Clostridi	
<small>per prodotti sott'olio</small>	

Imballo primario unità di vendita	Imballo secondario trasporto
Tipo imballo	Tipologia imballo
fuscella	scatola
Materiale	Materiale
PP 5	cartone
Materiale film chiusura	Dimensioni imballo (mm)
7	370 x 240 h 130
Dimensioni unità di vendita (mm)	Peso netto (g)
200 x 200 h 115	3000
Condizionamento	Peso lordo (g)
nessuno	3284
	Unità di vendita per imballo
	2

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