



## RICOTTA CONFEZIONATA

**Stabilimento di produzione:** Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

**Descrizione prodotto:** prodotto ottenuto da siero di caseificazione tramite riscaldamento a 85 °C e aggiunta di acido citrico.

**Palettizzazione:**

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	4 casse x 30 pz.
N° di strati per pallet	10
N° di confezioni per pallet	40 casse x 1200 pz.
Altezza Max. del carico	180 cm
Peso Max. del carico	350 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

**Caratteristiche prodotto:** forma tronco-conica, struttura friabile e omogenea, pasta di colore bianco, di gusto dolce, non acido.

**Forma e dimensioni:** il prodotto è omogeneizzato e confezionato a caldo in coppette prestampate in PS per alimenti chiuse con film plastico termosaldato a garanzia di ermeticità nel formato da 250g in casse di plastica della misura: 400 x 600 x 145 mm contenenti 30 pezzi.

**Ingredienti:** siero, latte vaccino, correttore di acidità acido citrico (E330), sale. Può contenere tracce di Lisozima E1105 (proteina da uovo).

**Modalità di conservazione e Durata:** Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione  $\leq +4^{\circ}\text{C}$ . La shelf life prevista è di 45 giorni.

Codice EAN ricotta Carso: 8 003279 000209

Codice EAN ricotta Galatea: 8 003279 002241

**Parametri compositivi medi e profilo microbiologico**

Materia Grassa	8-9 %
Sostanza secca	22-26 %
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	n: 5, c: 2, m: 10 ufc/g, M: 100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> VTEC	assente in 25 g
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g su 5 unità campionarie
Campylobacter spp.	assente in 25 g

