



RICOTTA SFUSA

Stabilimento di produzione: Lattarie 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.

Paletizzazione:

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Tipo di pallet | EPAL |
| N° confezioni per strato | 6 pz. o 40 pz. x 4 casse |
| N° di strati per pallet | 10 |
| N° di confezioni per pallet | 240 pz. o 1600 pz. |
| Altezza Max. del carico | 180 cm |
| Peso Max. del carico | 500 kg |
| Tipo di stabilizzazione | Film estensibile avvolgente |
| Materiale per la stabilizzazione | PE |

Caratteristiche prodotto: struttura friabile e granulosa (a fiocchi), pasta di colore bianco, di gusto dolce, non acido.

Forma e dimensioni: forma tronco conica prodotte nei due formati di peso 200-300g e 2000-2500g.

Ingredienti: siero, latte, crema di latte 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 tra 0 e +4°C. Non è prevista una durata per i prodotti venduti sfusi.

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 |

