

Ricotta salata

-Cod. FITA099-

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: - **Sicilia**

Descrizione generale del prodotto

La ricotta stagionata e salata viene usata prevalentemente grattugiata sulla pasta e su altre preparazioni culinarie, raramente viene mangiata da sola. Meno calorica di un formaggio da grattugiare è un valido sostituto di quest'ultimo, soprattutto in alcune preparazioni particolari come la pasta alla Norma

Ingredienti

Siero di latte ovino, sale

GorgonzolaCaratteristiche organolettiche

Tipologia	Prodotto caseario pasta semi dura . La ricotta non è un formaggio ma un sottoprodotto della lavorazione del latte
Caratteristiche della pasta	Bianca, compatta
Sapore	Abbastanza salato
Peso	Ca 1,0 kg
Crosta	Naturale
Stagionatura	Minimo 20 giorni

Caratteristiche chimiche

Acqua: 66,4%

pH:

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25 g	Staphylococcus	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g	Coliformi totali	< 1000 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		

Ogm

Dichiarazione nutrizionale

Energia: 176 kcal / 730 kj	Grassi: 13,94 g di cui saturi ... g	Carboidrati: 2,33g di cui zuccheri ...g
Proteine: 10,3 g	Sale: 6,58g	



Lista degli allergeni

	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

Modalità di imballaggio

Confezionato intero	in sacchetti di plastica per sottovuoto
Porzionato	No
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	formetta intera
Modalità e temperatura di conservazione	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
Shelf-life	60 giorni dalla spedizione

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Validità alla data di invio

