

Ricotta fresca di latte vaccino



Ingredienti

Siero di latte vaccino

Caratteristiche microbiologiche

	valore	U.M.
CMT	$1,0 * 10^6$	
Coliformi totali	$2,0 * 10^4$	
Escherichia coli	$1,0 * 10^2$	
Salmonella spp.	ass	ufc
Staffilococchi C+	<10	
L. monocyt.	ass	

Caratteristiche chimico-fisiche e Valori nutrizionali

	Valore x 100 g	U.M.
Umidità	77,9	%
Ceneri	2,9	%
Proteine	6,8	%
Grassi	9	%
Carboidrati	3,4	%
Valore energetico	122	kcal/100g

Caratteristiche organolettiche

Colore	bianco candido
Sapore	dolce e delicato
Aspetto	privo di crosta con superficie leggermente ondulata
Odore	fragrante, delicato, di latte

Formati e confezionamento

Fuscella piccola da 300 gr
Fuscella grande da 1,3 kg

Modalità di conservazione	4°C
Data di scadenza	10 giorni

I prodotti e i processi sono sottoposti ad autocontrollo secondo quanto disposto dai REG. CE N.852/04 e 853/04 e s.m.i.

Artigiana casearia del Boianese snc di Perrella F. & E. Via B. Vecchioni 14/16 67100 L'Aquila

TABELLA ALLERGENI

	presenza certa direttamente nella materia fornita		possibile contaminazione crociata nella materia prima		possibile contaminazione crociata in produzione	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
CEREALI contenenti glutine grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi		X		X		X
LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)	<u>X</u>		<u>X</u>		<u>X</u>	
UOVA e prodotti derivati		X		X		X
SOIA e prodotti derivati		X		X		X
FRUTTA A GUSCIO		X		X		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10 MG/KG		X		X		X
ARACHIDE e prodotti derivati		X		X		X
PESCI e prodotti derivati		X		X		X
CROSTACEI e prodotti derivati		X		X		X
SENAPE e prodotti derivati		X		X		X
SEDANO e prodotti derivati		X		X		X
SESAMO e prodotti derivati		X		X		X
LUPINO e prodotti derivati		X		X		X
MOLLUSCHI e prodotti derivati		X		X		X