

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION IV	N°SCHEDA N°SHEET
Fresh Ricotta 1,5 Kg			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		In frigorifero ad una temperatura 0-4°C
1,5	2	160	80	240		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Barattolo di plastica		Scatola di cartone				45 giorni
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI									
Siero del latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.									

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE				
UMIDITA'		77,5	%		COLIFORMI TOTALI			<10	
SOSTANZA SECCA		22,5	%		COLIFORMI FECALI				
GRASSI		13	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
PROTEINE		7,5	%		STAFILOCOCCO AUREUS			<10	UFC/g
CARBOIDRATI		1,9			SALMONELLA			Absent	in 25 g
SALE (equivalente di sodio)		0,7			LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent	in 25 g
Kcal		155			MUFFE E LIEVITI			<1000	UFC/g
KJOULE					BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		In the cold store at +0/+4°C.
1,5	2	160	80	240		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				
Plastic cup		Carton box				45 days
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME

INGREDIENTS									
Whey of cow's milk, salt, acid corrector: lactic acid									

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product									
MOISTURE		77,5	%		TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER		22,5	%		TOTAL COLIFORM			<10	
FAT		13	%		FECAL COLIFORM				
PROTEIN		7,5	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
CARBOHIDRATE		1,9			STAFILOCOCCUS AUREUS			<10	UFC/g
SALT (equivalent of SODIUM)		0,7			SALMONELLA			Absent	in 25 g
Kcal		155			LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent	in 25 g
KJOULE					MOULD AND YEAST			<1000	UFC/g
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									