



Produzione al servizio della qualità

SCHEDA TECNICA PRODOTTO	RICOTTA VACCINA	REV. 3 06/02/2017	Pag. 1 di 2
------------------------------------	------------------------	------------------------------	--------------------

<p>Descrizione: Latticino fresco ottenuto da siero e latte vaccino. Profumo delicato e caratteristico del latte di vacca, sapore piacevole e delicato con tipica nota latte.</p>													
Stabilimento di produzione	IT 01/236 CE - Via Zona Industriale, 1 - 10090 Trana (TO)												
Ingredienti	Siero di latte vaccino, latte vaccino, sale												
Allergeni secondo Reg. CE 1169/11	Latte vaccino												
Modalità di conservazione	tra +0°C e +4°C												
Da consumarsi preferibilmente entro	5 giorni dalla data di produzione												
Caratteristiche di lavorazione	Preparata con siero di latte e latte vaccino, posta in fucelle di plastica e lasciata sgocciolare e raffreddare in cella frigo ad una temperatura tra +0°C e +4°C.												
Caratteristiche microbiologiche	<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parametro</th> <th style="text-align: left;">Limiti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Assente in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>100 ufc/g - 1000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi +</td> <td>100 ufc/g - 1000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>100 ufc/g - 1000 ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Limiti	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g - 1000 ufc/g	Stafilococchi coagulasi +	100 ufc/g - 1000 ufc/g	<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g - 1000 ufc/g
Parametro	Limiti												
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g												
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g												
<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g - 1000 ufc/g												
Stafilococchi coagulasi +	100 ufc/g - 1000 ufc/g												
<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g - 1000 ufc/g												
Caratteristiche confezione													



Produzione al servizio della qualità

**SCHEMA TECNICA
PRODOTTO**

RICOTTA VACCINA

**REV. 3
06/02/2017**

Pag. 2 di 2

Valori nutrizionali per 100 gr.	Energia	219 Kcal
	Grassi	17,9 g
	- di cui acidi grassi saturi	10,3 g
	Carboidrati	2,3 g
	- di cui zuccheri	2,3 g
	Proteine	12,2 g
	Sale	0,7 g