



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



RICOTTA FRESCA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Ricotta Fresca

DESCRIZIONE

Formaggio Fresco di latte vaccino da tavola prodotto a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INGREDIENTI

Siero, sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Formaggio da tavola dalla consistenza cremosa di colore bianco lattiginoso

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Fuscella da 350g di prodotto circa, in confezione termosaldata da pz 6
Fuscella da 500g di prodotto circa, in confezione termosaldata da pz 4
Fuscella da 100g di prodotto circa, in confezione termosaldata da pz 12

MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumare fresco

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C

SCADENZA

7 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg.1169/11)

Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kcal138 – kjoule 578
Proteine	11,39g
Carboidrati di cui zuccheri	5,14g 0,31g
Grassi di cui saturi	7,91g 4,92g
Sodio	125mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)

Parametro	<u>M</u>	<u>m</u>	<u>n</u>	<u>c</u>
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE

caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

