

Ricotta BIO'S 1500ge

Nome del prodotto:	Ricotta Bio's	Codice del prodotto:	215016
		Codice EAN Unità Consumatore: 8007892313135	
		Codice EAN imballo: 08007892998783	

Merceologia del prodotto:	Ricotta
---------------------------	---------

Caratteristiche organolettiche:	Colore:	Bianco
	Sapore:	caratteristico, delicato
	Aspetto:	omogeneo, dalla consistenza fissa e pastosa

Ingredienti:	siero di latte vaccino italiano biologico, latte pastorizzato italiano biologico, crema di latte italiana biologica, sale. Correttore di acidità: acido lattico
--------------	---

shelf-life dal confezionamento	30 giorni
--------------------------------	-----------

Lotto di produzione	gg.mm.aa (data scadenza stampata sul fronte) + numero di lotto espresso come L + numero a 3 cifre progressivo dell'anno + lettera
---------------------	---

Conservazione	a +4°C
---------------	--------

Certificazioni del Prodotto:

Organismo di certificazione:	Controllato e certificato da Bioagricert s.r.l operatore controllato IT BIO 007
Codice Prodotto:	IT BIO 007 03 3465

Unità Consumatore:

tipo confezione:	fucella in PP alimentare chiusa con film in PE termosaldato reclamizzato		
contenuto in pezzi:	n.1 fucella da 1,5Kg e		
peso unità Vendita:	netto:	1500g e	lordo: 1545g
Dimensioni Unità Vendita:	altezza: 11 cm	diametro: 20 cm	

Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU14	pezzi per imballo	n.2
dimensioni esterne imballo	altezza: 12 cm	larghezza: 21 cm	lunghezza 42 cm
peso lordo imballo	3,23 Kg circa	tara imballo:	135g

Pallettizzazione:

Tipo pallet:	EURO 80X120	Altezza mt.1,40 compreso pallet
nr. strati per pallet: 10	nr. imballi per base pallet: 12	

Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr		Scheda Nutrizionale Valori Medi alla Produzione in 100gr	
PH	6,20	Valore Energetico	168 kcal - 699 kJ
Grasso Fis.	13,0%	Proteine	9,8 g
Umidità	74,0%	Carboidrati	3,0 g
Grasso s/s	50,00%	di cui zuccheri	2,7 g
NaCl	<1%	Grassi	13,0 g
Carica batterica totale	<50000 ufc/g	di cui saturi	8,8 g
Enterobatteri totali	< 1000 ufc/g	Fibre alimentari	0,0 g
E.coli	< 100 ufc/g	Sodio	0,02 g
Stafilococchi C+	< 100 ufc/g	Sale	0,05 g
Lieviti	<1000 ufc/g	Calcio	300 mg
Muffe	< 100 ufc/g	Fosforo	190 mg
Salmonella e listeria	assenti/25g		