

Ricotta industriale biologica

Nome del prodotto:	Bioric	Codice del prodotto:	215007
		Codice EAN Unità Consumatore:	8007892111113
		Codice EAN imballo:	08007892999452

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

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

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

shelf-life al confezionamento	45 gg
-------------------------------	-------

shelf-life residua	30 gg
--------------------	-------

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

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

Certificazioni del Prodotto:

Organismo di certificazione:	Controllato e certificato da Bioagricert s.r.l operatore controllato IT BIO 007 A26O
Codice Prodotto:	10.51.4

Unità Consumatore:

tipo confezione:	sacco sigillato reclamizzato in poliestere accoppiato polietilene pelabile		
contenuto in pezzi:	n.1 sacco da 5Kg		
peso unità Vendita:	netto: 5000 g	lordo: 5036g	
Dimensioni Unità Vendita:	altezza: 8,5 cm	lunghezza: 36 cm	larghezza: 24cm

Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU7	pezzi per imballo n.	2
dimensioni esterne imballo	altezza 21 cm	larghezza 31,5 cm	profondità 21,5 cm
peso lordo imballo	10,30 Kg circa	tara imballo	180g

Pallettizzazione:

Tipo pallet:	PLASTIFICATO 80X120 Altezza mt.1,20 compreso pallet
nr.strati per base pallet: 5	nr.imballi per base pallet:12

Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr	
PH	6,20
Grasso Fis.	11,5%
Umidità	74,0%
Grasso s/s	44,00%
NaCl	<1,5%
Carica batterica totale	<50000 ufc/g
Enterobatteri totali	< 1000 ufc/g
E.coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi C+	< 100 ufc/g
Lieviti	<1000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella e listeria	assenti/25g

Dichiarazione nutrizionale Valori Medi in 100gr	
Energia	661 kJ - 159 kcal
Grassi	11,5 g
di cui saturi	8,0 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	10 g
Sale	0,11 g