

# Bio's Ricotta L.C. 250g



|                    |                      |                               |                       |
|--------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Nome del prodotto: | <b>Ricotta Bio's</b> | Codice del prodotto:          | <b>215021</b>         |
|                    |                      | Codice EAN Unità Consumatore: | <b>8007892000479</b>  |
|                    |                      | Codice EAN imballo:           | <b>08007892999216</b> |

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

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

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

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| shelf-life dal confezionamento | 45gg |
|--------------------------------|------|

|                     |  |
|---------------------|--|
| Lotto di produzione | gg.mm.aa (data scadenza stampata sul fronte) + lotto espresso con 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:          | ciotola in PP con capsula di chiusura termosaldada in poliestere accoppiato polipropilene bianco e salvaroma in PET |                |  |
| contenuto in pezzi:       | n.1 ciotolina da 250g e   |                |  |
| peso unità Vendita:       | netto:250g e  | lordo:265g     |  |
| Dimensioni Unità Vendita: | altezza:5,50 cm   | diametro: 11cm |  |

## Imballo:

|                            |                                |                   |                |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------|----------------|
| Tipo imballo:              | scatola in cartone tipo BU24/A | pezzi per imballo | 8              |
| dimensioni esterne imballo | altezza: 12 cm                 | larghezza:24cm    | lunghezza 24cm |
| peso lordo imballo         | 2,30 Kg circa                  | tara imballo:120g |                |

## Pallettizzazione:

|                           |             |                                       |
|---------------------------|-------------|---------------------------------------|
| Tipo pallet:              | EURO 80X120 | Altezza pallet compreso pallet 135 cm |
| nr. strati per pallet: 10 |             | nr. imballi per base pallet: 15       |

| Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr |              | Dichiarazione nutrizionale Valori Medi in 100gr |                   |
|---|--------------|---|-------------------|
| PH  | 6,20         | Energia   | 661 kJ - 159 kcal |
| Grasso Fis.   | 11,5%        | Grassi  | 11,5 g            |
| Umidità   | 74,0%        | di cui saturi                                   | 8,0 g             |
| Grasso s/s  | min 40%      | Carboidrati                                     | 3,5 g             |
| NaCl  | <1,5%        | di cui zuccheri                                 | 2,8 g             |
| Enterobatteri totali  | < 1000 ufc/g | Proteine  | 10 g              |
| E.coli  | < 100 ufc/g  | Sale  | 0,11 g            |
| Stafilococchi C+  | < 100 ufc/g  |   |                   |
| Lieviti   | <1000 ufc/g  |   |                   |
| Muffe   | < 100 ufc/g  |   |                   |
| Salmonella e listeria   | assenti/25g  |   |                   |