

Bio's Ricotta L.C. 250g



Nome del prodotto:	Ricotta Bio's	Codice del prodotto:	215021
		Codice EAN Unità Consumatore:	8007892000479
		Codice EAN imballo:	08007892999216

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

Ingredienti:	siero di <u>latte</u> pastorizzato biologico italiano, <u>latte</u> pastorizzato biologico italiano, crema di <u>latte</u> 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 termosaldata 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	

Palletizzazione:

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	