

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: AQ

Ricotta magra - latticino di siero di latte

lattebusche

Denominazione legale	Ricotta magra - latticino di siero di latte
Denominazione commerciale	Ricotta magra
Descrizione prodotto	La Ricotta magra Lattebusche è un latticino freschissimo tipico dell'antica tradizione casearia, ottenuto mediante riscaldamento del siero ricavato dal processo di trasformazione del latte in formaggio, con eventuale aggiunta di latte e/o crema di latte.
Ingredienti	Siero latte vaccino, crema di latte vaccino, sale.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	250 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0509
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212050116
Codice EAN unità imballo	18000212050113
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / TMC (gg)	40
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	Confezione
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<60gg/deperibile



Articolo		Confezione			Imballo			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0509	Vaschetta e coperchio in pp, film accopp. pet+pe.	0,021 kg	0,27 kg	11,1x11,1x5,3	vassoio in cartone ondulato.	8	2,22 kg	25x24,5x13

Articolo		Bancale				
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
0509	Pallet EPAL	15	8	120	120x80x118,5	286 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: 20/07/2018

Ricotta magra - latticino di siero di latte

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	310		
Energia (kcal)	74		
Grassi (g)	2,9		
di cui acidi grassi saturi (g)	2,0		
Carboidrati (g)	3,6		
di cui zuccheri (g)	3,6		
Proteine (g)	8,3		
Sale (g)	0,40		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	6,3	
Umidità	%	75	
Residuo secco	%	25	
Grassi sul secco (g)	g	11,6	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: 20/07/2018

Ricotta magra - latticino di siero di latte

lattebusche

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 105 CE

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:04	-
FSSC 22000	-

