

RICOTTA AFFUMICATA 250g

CODICE / CODE: 54050

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT: Ricotta affumicata con trattamento di affumicatura naturale / Product smoked with treatment of natural smoking
PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION: Italia /Italy

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
siero di LATTE vaccino pastorizzato / whey of cow's MILK	98,5	animale / animal	Paesi EU / EU countries
crema di LATTE / MILK cream	1	animale / animal	Paesi EU / EU countries
sale / salt	<1	naturale / natural	Italia/Italy
correttore di acidità: acido citrico / acidity regulator: citric acid	<1	vegetale / vegetal	Cina / China
Affumicatura con fumo naturale di faggio / Smoking with Natural Beech			

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Siero pastorizzato / Pasteurized whey	x	
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	612	kJ/100g
Energia / Energy	150	kcal/100g
Grassi / Fat	11,9	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	8,4	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	3,6	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	3,2	g/100g
Proteine / Protein	7	g/100g
Sale / Salt	0,3	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / *CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)*

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	75	3	%	
Sostanza secca / Dry matter	25	3	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	44	5	%	
Grasso tal quale / Fat	11	3	%	
Proteine / Proteins	7	3	%	
Sale / Salt	0,3	0,3	%	
pH	6	0,5		

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / *MICROBIAL VALUE (at the production)*

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds	-	UFC/g	
Lieviti / Yeasts	-	UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	esternamente marrone, internamente bianco / externally brown, internally white
Odore - Sapore / Smell - taste	caratteristica di un prodotto affumicato / characteristic of a smoked product
Aspetto / Appearance	ruvido e marrone / rough and brown
Struttura - Consistenza / Texture	morbida e cremosa tipico della ricotta / soft, creamy typical of ricotta

Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	x Ricotta

8) DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DATA*

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	250	g	peso variabile / variable weight
Dimensione pezzo / Size of piece		cm	
Dimensione cartone / Size of box	36 x 25 x 14	cm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight		g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight		g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	20	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	5	kg	peso variabile / variable weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	9	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	6	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	54	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	270	kg	peso variabile / variable weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	confezionato in ATM / ATM packed	Plastica ad uso alimentare / Plastic for foodstuff
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola di cartone / carton box	cartone /cardboard
Pallet	EPAL /EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / *SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE*

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	90	gg/ days	dalla data di confezionamento / from the packaging date
Stagionatura / Maturing		gg / days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	≤+4	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	2540500		
Codice EAN cartone / EAN code for carton	9803010854059		
Codice doganale / Customs code	04069088		

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / *LAW REFERENCE*

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 2

DATA: 02/11/2022

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

