

SCHEDA TECNICA - TDS

ST002R RICOTTA LATTE CARSO 250 g

CODICE / CODE: 292, 292CI, 292A, 292B

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:

Latte ottenuto da siero di latte tramite flocculazione delle sieroproteine / Dairy product obtained from whey by flocculation of whey proteins

PAESE DI MUNGITURA / MILK ORIGIN: Latte di Paesi UE / EU countries

PAESE DI TRASFORMAZIONE / 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/WHEY	98,5	animale / animal	Paesi UE / EU countries
crema di LATTE / MILK cream	1	animale / animal	Paesi UE / EU countries
sale / salt	<1	minerale / mineral	Italia / Italy
correttore di acidità: acido citrico / acidifier: citric acid	<1	vegetale / vegetable	Cina / China

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / MILK TREATMENT		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Siero pastorizzato / Pasteurized whey	x	
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
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 soy based products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		siero, crema di latte / whey, milk cream
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 SO ₂ / Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration than 10mg/kg or 10mg/L referred as SO ₂		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 / NUTRITIONAL 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	g	
Sostanza secca / Dry matter	25	±3	g	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	44	±5	g	
Grasso tal quale / Fat	11	±3	g	
Proteine / Proteins	7	±3	g	
Sale / Salt	0,3	±0,3	g	

SCHEDA TECNICA - TDS

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	< 100	UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +	< 10	UFC/g	
Bacillus cereus	< 100	UFC/g	
Clostridi solfitiduttori	<10	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Campylobacter spp.	assente / absent	in 25g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Criteria / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	bianco latte / milky white
Odore - Sapore / Smell - taste	di latte senza odori estranei / milky without foreign odours
Aspetto / Appearance	leggermente granuloso / slightly grainy
Struttura - Consistenza / Texture	morbida, cremosa / soft, creamy
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

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	gr	Peso fisso / Fixed weight
Dimensione pezzo / Size of piece	φ110 x h 55	mm	
Dimensione cartone / Size of box	360x240x75	mm	6 pz / 6 pcs x cartone / carton
Dimensione cartone / Size of box	360x240x170	mm	12 pz / 12 pcs x cartone / carton
Peso imballaggio primario / primary packaging weight	16	gr	
Peso imballaggio secondario / secondary packaging weight	120	gr	6 pz / 6 pcs x cartone / carton
Peso imballaggio secondario / secondary packaging weight	170	gr	12 pz / 12 pcs x cartone / carton
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6 / 12	pz/pcs	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	1,5 / 3,0	kg	
Cartoni per strato / Cartons per layer	10	pz/pcs	
Strati per pallet / Layer per pallet	20	/	6 pz / 6 pcs x cartone / carton
Strati per pallet / Layer per pallet	12	/	12 pz / 12 pcs x cartone / carton
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	200	pz/pcs	6 pz / 6 pcs x cartone / carton
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	120	pz/pcs	12 pz / 12 pcs x cartone / carton
Peso netto pallet / Net weight per pallet	300	kg	6 pz / 6 pcs x cartone / carton
Peso netto pallet / Net weight per pallet	360	kg	12 pz / 12 pcs x cartone / carton

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	ciotola - film / cup - film	plastica / plastic
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / carton
Pallet	80x120 cm	legno / wood

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

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	45	giorni / days	dalla data produzione / from production date
Min shelf-life alla consegna / min shelflife at delivery	33	giorni / days	/
Durata utile alla vendita / sale shelf life	/	/	/
Stagionatura / Maturing	/	/	/
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	≤+4	°C	/
	codice / code		Art.
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	8003279000209		/
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box x6	8003279304055		292B
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box x12	8003279012202		292A
Codice doganale / Customs code	04061050		/

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