



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
P.Iva 02382590921
TEL 0709819016/28-
FAX 0709819191
e-mail: agroalimentareserra@gmail.com
agroalimentareserra@tiscali.it

SCHEDA TECNICA RICOTTA PECORINA DOLCE



DESCRIZIONE PRODOTTO	La ricotta pecorina è cremosa, dolce e delicata e adeguata per la preparazione di deliziose ricette dolci e piccanti. Si presenta di colore bianco candido.	
INGREDIENTI	Siero Di Latte Di Pecora	
ALLERGENI	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio. Non vi sono rischi di cross-contamination con altri allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n.1169/2011	
ADDITIVI	Nessun additivo aggiunto	
TRATTAMENTI IN CROSTA	Nessuno	
OGM	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
IONIZZAZIONE	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del Latte e al Lattosio .	
UTILIZZO GASTRONOMICO	Ricotta dolce da gustare semplicemente al cucchiaio o in diverse ricette tipiche della tradizione sarda (ravioli, sfornati, semifreddi).	
STAGIONATURA	Pronta per il consumo a poche ore dalla produzione	
PARAMETRI METRICI	Peso medio forma: 1.5 kg Dimensioni: altezza 12 cm - diametro 18 cm	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trasporto a + 4 °C	
Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa): 7 giorni dal giorno di produzione. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Industria Agroalimentare Serra Srl	
BOLLO SANITARIO	IT 20/196 CE	
CAS.IDENTIFICATIVO	1019	
ETICHETTATURA	Regolamento (UE) n.1169/2011	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g		
VAL. ENERGETICO	kJ	775,0
	kcal	186,0
GRASSI	g	15,2
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	10,2
CARBOIDRATI	g	2,8
DI CUI ZUCCHERI	g	2,8
Fibre alimentari	g	0
PROTEINE	g	9,4
SALE	g	0,1



Industria Casearia Agroalimentare Serra Srl
Z.I. Loc Bau Sueddi - Ortacesus (SU)
P.Iva 02382590921
TEL 0709819016/28-
FAX 0709819191
e-mail: agroalimentareserra@gmail.com
agroalimentareserra@tiscali.it

	PARAMETRI MICROBIOLOGICI
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
<i>Stafilococco aureo</i>	<100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE	Bianco
ODORE	Dolce di latte
SAPORE	Dolce e delicato
CONSISTENZA	Morbida e cremosa
	INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO
MODALITÀ CONF. PRIMARIO	Il confezionamento e l'etichettatura è conforme a quanto previsto dall'art.23 del DL.GS. 27 gennaio 1992, n.109 e dalla circolare ministeriale 16/01/1996, n. 150 e Reg. Ce 1169/2011. I materiali utilizzati per il confezionamento sono: Pergamena ad uso alimentare
MODALITÀ CONF. SECONDARIO	Casse di Polistirolo
	DATI LOGISTICI
Pezzi per unità di vendita n.	1
N. Unità di vendita per polistirolo	8
Polistirolo per stato pallet	4
Strati Polistirolo per pallet	8
Polistirolo per pallet	32
Dimensioni Pallet	80x120x15
Dimensioni casse polistirolo cm	60x40x12