



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 SALATA



<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	La ricotta pecorina delicatamente salata è ideale per la preparazione di deliziose ricette piccanti. Si presenta di colore bianco candido.	
<b>INGREDIENTI</b>	Siero di <b>latte</b> di pecora, sale.	
<b>ALLERGENI</b>	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	
<b>ADDITIVI</b>	Nessun additivo aggiunto	
<b>TRATTAMENTI IN CROSTA</b>	Nessuno	
<b>OGM</b>	Assenti nelle materie prime e nel prodotto finito	
<b>IONIZZAZIONE</b>	Il fornitore garantisce che né il prodotto né le sue materie prime vengono trattati con radiazioni ionizzanti.	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto destinato ai consumatori di ogni età, ad eccezione dei soggetti sensibili, intolleranti o allergici alle proteine del <b>Latte</b> e al <b>Lattosio</b> .	
<b>UTILIZZO GASTRONOMICO</b>	La ricotta pecorina delicatamente salata è ideale per la preparazione di deliziose ricette piccanti ad altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.	
<b>STAGIONATURA</b>	Pronta per il consumo 10 giorni dalla produzione	
<b>PARAMETRI METRICI</b>	Peso medio forma: 3.5 kg Dimensioni: altezza 10 cm - diametro 24 cm	
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero a 4/6 °C	
<b>MODALITÀ E CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Trasporto a 4±2 °C	
<b>Termine minimo di conservazione/SHELF LIFE</b>	Data di scadenza (espressa in data: Da consumarsi entro il gg.mm.aa): 120 giorni dal confezionamento. La data di scadenza riportata in etichetta è riferita al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.	
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Industria Agroalimentare Serra Srl	
<b>BOLLO SANITARIO</b>	IT 20/196 CE	
<b>CAS.IDENTIFICATIVO</b>	1020	
<b>ETICHETTATURA</b>	Regolamento (UE) n.1169/2011	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g</b>		
<b>VAL. ENERGETICO</b>	kJ	1181,0
	kcal	285,0
<b>GRASSI</b>	g	23,0
DI CUI <b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	g	15,0
<b>CARBOIDRATI</b>	g	2,4



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

<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	g	2,9
<b>Fibre alimentari</b>	g	0
<b>PROTEINE</b>	g	17,0
<b>SALE</b>	g	2,5
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		
<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
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		
<b>COLORE</b>		Bianco
<b>ODORE</b>		Delicato
<b>SAPORE</b>		Gradevolmente salato
<b>CONSISTENZA</b>		Compatta
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO</b>		
<b>MODALITÀ CONF. PRIMARIO</b>		Carta per alimenti
<b>MODALITÀ CONF. SECONDARIO</b>		Cartone
<b>DATI LOGISTICI</b>		
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		80x120
Dimensioni casse polistirolo cm		60x40x12

Data Aggiornamento: 01/06/2021

Firma RAQ: