

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: Ricotta zuccherata surgelata



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Ricotta zuccherata surgelata.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: la ricotta fresca allo stato grezzo proveniente dai caseifici locali, viene miscelata insieme allo zucchero mediante macchina impastatrice. La miscela viene convogliata per mezzo di una pompa all'interno della raffinatrice e successivamente alla valvola riempitrice per il confezionamento dei vari formati. Il prodotto confezionato viene abbattuto ad una temperatura di -40°C per 24 ore e successivamente stoccato a ad una temperatura compresa tra i -18°C e -25°C .

CARATTERISTICHE SENSORIALI/ORGANOLETTICHE: Struttura cremosa e vellutata grazie al processo tecnologico applicato. Saporita grazie alla qualità dei grassi contenuti nella ricotta di pecora. I grassi del latte di pecora sono più aromatici e conferiscono alla ricotta il tipico aroma animale. Grazie alle piccole particelle di grasso, la ricotta di pecora risulta essere più digeribile rispetto agli altri tipi di ricotta derivanti da altre specie animali. Colore: bianco.

INGREDIENTI RICOTTA VANIGLIATA: ricotta fresca 71 % (siero di latte ovino e latte intero ovino (1%) , sale), zucchero 28.99 %, vanillina .

ALLERGENI: latte.

SHELF LIFE: 18 mesi.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO: Secchio serigrafato e relativo coperchio.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare a una temperatura inferiore a -18°C (***) o ****).

MODALITA' DI UTILIZZO: Scongela a temperatura frigo ($0/+4^{\circ}\text{C}$) e utilizzare per la farcitura di prodotti dolciari con le modalità desiderate. Una volta scongelato, il prodotto ha una durabilità di circa 7 giorni, se conservato ad una temperatura di frigorifero. **NON RICONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO.**

CRITERI MICROBIOLOGICI: Limiti microbiologici: normativa di riferimento Reg. CE 2073/05 e successive modifiche/integrazioni.

ASPETTI IGIENICO-SANITARI : L'azienda attua un sistema di autocontrollo HACCP in conformità dei Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04 e Reg. CE 178/02 (art. 18 e 19).

LOGISTICA E PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Eur-Epal (80x120)

Codice articolo	Formato	Pezzi per strato	Strati per pallet	Pezzi per pallet
10909	11 kg	11	7	77
11661	5 kg	18	7	126
11905	3 kg	24	8	192
15984	0,9 kg	84	6	504

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
(VALORI MEDI) PER 100g		
VALORI ENERGETICI	Kj Kcal	1077 277,5
GRASSI	g	9,5
DI CUI SATURI	g	6,92
CARBOIDRATI	g	36
DI CUI ZUCCHERI	g	36
PROTEINE	g	7
FIBRE ALIMENTARI	g	0
SALE	g	0,4

La presente scheda tecnica esonera il produttore nei confronti di danni diretti e indiretti dovuti a errori nella conservazione e/o utilizzazione del prodotto.

Revisione n° 6 del 04/01/2018