



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

Mod. 01.0 Rev. 0 del 01/10/2020

RICOTTA SALATA

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio/Latticino ottenuto con di Siero di Latte di Pecora.

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO LA VECCHIA MASSERIA di DIANA LUIGI"

2.2) Stabilimento di produzione: Strada Provinciale Trentola Ischitella, 3 – 81039
VILLA LITERNO – (CE) – (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/299 CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Siero di Latte di Pecora, Caglio, Sale.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **RICOTTA SALATA**

4.2) - Marchio: **FORMAGGI DI NONNA MARIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: Vaschetta in ATM Pezzature da 350g, 700g, e 1,5 Kg
In carta pergamena Pezzature da 350g, 700g, e 1,5 Kg
Confezioni Singole da: 350g, 700g, 1,5 Kg

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura morbida
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco
- Consistenza :	Cremosa

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	67.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	33.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	17.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	51.5 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	10.0 \pm 1.0
Sale (Na Cl)	%	0.2 \pm 0.1

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 – 81039 – VILLA LITERNO - CE – (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	212 kcal
Valore Energetico	885 kj
Grassi	17,3 g
di cui Acidi Grassi Saturi	11.3 g
Carboidrati	3.70 g
di cui Zuccheri	3,70 g
Proteine	10,5 g
Sale	0,21 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
- E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
- Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
- Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
- Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti	assenti
Residui antiparassitari	inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94
Residui di medicinali veterinari	inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti Pb (mg/Kg) Aflatossina M1 (ng/Kg)	inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007	Latte e derivati
------------------------------------	------------------

10. CONSERVAZIONE O TMC

- 9.1) – Termine minimo di conservazione 10 giorni dalla data di produzione
- 9.2) – Temperatura di conservazione Compresa tra 4 e + 6 °C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La Ricotta si ottiene per preparazione acido Termica del Siero di latte, formatura, raffreddamento, confezionamento in ATM.

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 – 81039 – VILLA LITERNO - CE – (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com