



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Ricotta
- **Codice:** 0000000000000000057
- **Marchio:** Tapporosso - la linea cucina della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Ricotta fresca ottenuta mediante il riscaldamento del siero ricavato dal processo di trasformazione del latte in formaggio con eventuale aggiunta di latte e/o crema di latte.
- **Formato:** Vaschetta
- **Peso netto:** 250 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Siero di latte vaccino, crema di latte vaccino, sale.
- **Shelf life:** 40 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumarsi entro: vedi data di scadenza espressa gg/mm/aa
- **Modalita di conservazione:** CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° C E + 6° C
- **Lotto:** Data di scadenza
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal/ 100g	607/146
Grassi	g/100 g	11,5
Di cui saturi	g/100 g	8,2
Carboidrati	g/100 g	3,2
Di cui zuccheri	g/100 g	3,2
Proteine	g/100 g	7,5
Sale	g/100 g	0,4

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco
Consistenza	Cremosa
Sapore	Delicato, gradevole e caratteristico
Odore	Tipico



REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Ph		6,3		
Residuo secco totale	%	23		
Umidita	%	77		

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Escherichia coli	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25g	-	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310000573
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Vaschetta e coperchio in pp, film accopp. pet+pp
- **Peso imballo primario:** 0.021kg
- **Peso lordo imballo primario:** 0.27 kg
- **Dimensioni imballo primario:** 11,1 x 11,1 x 5,3 cm (LxIxh cm)



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Vassoio in cartone ondulato
- **Peso imballo secondario:** 60 g
- **Peso lordo imballo secondario:** 2,22 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 25 x 24,5 x 13 cm (LxIxh cm)
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 8

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet EPAL
- **Numero imballi secondari per strato:** 15
- **Numero di strati per pallet:** 8
- **Numero imballi secondari per pallet:** 120
- **Dimensioni pallet:** 120 x 80 x 118,5 cm (LxIxh cm)
- **Peso lordo del pallet:** 286 kg

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
- **Numero di riconoscimento:** IT 05 105 CE