



Nome Scheda:
Ricotta Affumicata Grande

Revisione n°	04
Data	12/08/2014

Dall' Antica Tradizione Pugliese



## Ricotta Affumicata Grande

<b>DESCRIZIONE</b>	Ricotta tradizionale affumicata in confezione sottovuoto. Senza conservanti.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Siero, panna e latte</b> pastorizzati, sale. Correttore di acidità: acido citrico E 330. Senza conservanti.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore esterno giallo-bruno, gusto dolce leggero con retrogusto di fumo, profumo di affumicato, consistenza sostenuta.	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE</b>	pH	5,9 ± 0,4
	Umidità	60% ± 3
	Grasso min/s.s.	43% ± 3%.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Coliformi	<100 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g
	Salmonella Spp	assente
	Listeria Spp	assente
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	60 giorni - consumare entro 3 giorni dall'apertura della confezione.	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In frigorifero +1/+4° C.	
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICHE</b>	Confezioni	1 pezzo a peso variabile, pre-pesato ed etichettato da 1 Kg circa.
	Imballaggio	4 pezzi in scatola cartone mm 260 x 340 x 120 h
	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150h
	Composizione Pallet	9 scatole per piano x 10 piani (altezza complessiva 1350 mm).
	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.
<b>CODICE PRODOTTO</b>	133	
<b>CODICE EAN 13</b>	259713000003	
<b>CODICE EAN 14</b>	98000308097134	

## *Rintracciabilità:*

*In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.*

*Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto.*

*La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti.*

*Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.*