

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.:4 del 07.08.2020
	Oggetto: <u>Ricotta di Pecora zuccherata</u>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Semilavorato congelato prodotto ricotta ovina e zucchero.

Ingredienti

Ricotta di pecora 67% (siero di **LATTE** ovino, sale), zucchero 33%.

Caratteristiche microbiologiche

CBT a 30 °C	< 1000 UFC/g
E.Coli β glucuronidasi +	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Salmonella spp	assente/25 g

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g

Energia	1001 kJ/239 kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	7,3 g
Carboidrati	31 g
di cui zuccheri	29 g
Proteine	7,9 g
Sale	0,06 g

Caratteristiche fisiche

Ricotta di pecora zuccherata 6000 g

Peso netto: 6000g

Codice Acquaviva: *RI0003*; Codice EAN *8014240600021*

Imballo

Cestello in polipropilene con coperchio autosigillante, (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04- DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni).

Dimensione imballo: 209 mm x 211 mm (La x H)

Fila Pallet contenente 20 secchielli; Euro Pallet contenente 160 confezioni

Dimensione Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1840 mm

Conservazione

Conservare il prodotto a temperatura inferiore o uguale a -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato ma conservato in frigo (0/+4 °C) e utilizzato entro e non oltre 7 giorni.

Shelf - life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai – 18 °C.

Modalità di utilizzo

Lasciare scongelare il prodotto in frigo (0/+4 °C) per circa 24 ore.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: <u>Scheda Tecnica</u>	Tipo: STC Nr.: Rev.:4 del 07.08.2020
	Oggetto: <u>Ricotta di Pecora zuccherata</u>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	Si	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	no		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	no		
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		ricotta
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati	no		
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape	no		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		