



Specifica di prodotto

GRAN RICOTTA
230g e 8pz

Codice di vendita: 7541122

Rev.: 0

Ed.: 10/2018

Pag 1 di 3

Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti: Biraghi S.p.A. - Via Cuneo 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN).

Numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e/o confezionamento: IT 01 47 CE.

Ogni eventuale informazione aggiuntiva alla presente scheda tecnica, dovrà essere concordata con la Biraghi S.p.A. e non ne costituisce parte integrante. Questo documento è di proprietà Biraghi S.p.A. è vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata. Il presente documento se stampato e' documento non controllato.

SPECIFICHE COMMERCIALI

Denominazione Consumer Unit:	Biraghi Gran Ricotta Super Cremosa 230g e. 100% latte italiano, senza conservanti.
Denominazione articolo in fattura:	GRAN RICOTTA SUPER CREMOSA 230g 8pz.
Genere merceologico:	Ricotta.
Codice Aziendale Prodotto:	7541122
Codice GTIN-13 prodotto:	8002004741158
Confezione e formato:	Un collo include otto vaschette, chiuse da film termosaldato e coperchio ed avvolte da cluster. Ogni vaschetta contiene al suo interno Ricotta fresca. Dimensioni vaschetta (HXLXP): 66mmX115mmX115mm. Peso netto Consumer Unit: 230 g e. Peso lordo Consumer Unit: 255,2 g ca.

PACK PRIMARIO

	Materiale:	Peso Unitario dichiarato dal fornitore:
Vaschetta:	PP	10,3 g
Film:	PET + POLITENE	1,87 g
Coperchio:	PP COPO	6,5 g
Cluster:	CARTONCINO	6,5 g

PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Materiale:	Peso per unità di vendita:		
Cartone:	B/KBSEK/364	115 g		
Etichetta:	CARTA VELLUM FASSON	-		
Unità di vendita cartone:	Dimensioni:	H: 72 mm	L: 483 mm	P: 238 mm
	Unità prodotto contenute:	8		
	Peso netto cartone:	1840 g		
	Peso lordo cartone:	2156,6 g ca.		
Specifiche di Pallettizzazione: (pallet completo allo stabilimento produttivo)	Dimensioni pallet (pedana compresa):	Altezza media:		123 cm
		Peso medio:		250,4 kg ca.
	Tipo pallet:	EUROPALLET		
	Unità di vendita cartone per strato:	7		
	Strati per pallet:	15		
	Unità di vendita cartone per pallet:	105		
	Consumer Unit per pallet:	840		

Codice GTIN-14 imballo (cartone):	18002004741155
Temperatura di conservazione:	In ambiente refrigerato a +2°C/+4°C.
Shelf life garantita alla consegna:	39 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Struttura:	Omogenea, morbida, spalmabile.
Colore:	Bianco.
Odore:	Delicato di latte, senza note estranee.
Sapore:	Delicato di latte, senza note estranee.



GRAN RICOTTA

230g e 8pz

Codice di vendita: 7541122

Rev.: 0

Ed.: 10/2018

Pag 2 di 3

SPECIFICHE TECNICHE

Elenco ingredienti: Siero di LATTE, panna di centrifuga, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Origine del LATTE: Italia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori riferiti a 100g di prodotto	
Energia:	792 kJ 191 kcal
Grassi:	14,5 g
di cui acidi grassi saturi:	9,8 g
Carboidrati:	5 g
di cui Zuccheri:	5 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	10,0 g
Sale:	0,6 g

Altri valori medi* di riferimento	
Umidità:	68 %
Sostanza secca (SS):	32 %
Grasso sulla SS:	44,9 %
pH:	6,09

* I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante, del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati, oppure del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati (Reg. UE 1169/2011, art.31-calcolo).

CATEGORIA ALIMENTARE

In riferimento al Reg.CE N. 1441/2007 - Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare - dichiariamo che il prodotto presentato nella presente specifica appartiene alla categoria alimentare n° 1.2. (Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobacteriaceae :	< 100 ufc/g
Muffe:	< 100 ufc/g
Lieviti:	< 100 ufc/g
Stafilococchi coag. + :	< 100 ufc/g
Clostridi S.R. :	< 100 ufc/g

E. coli :	< 100 ufc/g
B. cereus:	< 100 ufc/g
Salmonella spp. :	Assente in 25g
Listeria monocytogenes :	Max 100 ufc/g*
	Assente in 25g**

* Questo criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità (Reg.CE N. 1441/2007).

** Questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità (Reg.CE N. 1441/2007).

**GRAN RICOTTA**
230g e 8pz**DICHIARAZIONE ALLERGENI****Allegato II - Reg. UE 1169/2011**

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	Assente
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Assente
3. Uova e prodotti a base di uova.	Assente
4. Pesce e prodotti a base di pesce.	Assente
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Assente
6. Soia e prodotti a base di soia.	Assente
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	Presente
8. Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	Assente
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	Assente
10. Senape e prodotti a base di senape.	Assente
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	Assente
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	Assente
13. Lupino e prodotti a base di lupino.	Assente
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco.	Assente

DICHIARAZIONE OGM

In riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 (inerenti gli OGM), dichiariamo la conformità, del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi.

DICHIARAZIONE IDONEITÀ M.O.C.A.

Dichiaro che vengo richieste a tutti i fornitori qualificati dichiarazioni di conformità in merito all'idoneità a venire a contatto con gli alimenti dei M.O.C.A. utilizzati nel processo di confezionamento. Vengono applicate GMP al fine di mantenere inalterata l'idoneità a venire a contatto con gli alimenti dei M.O.C.A. dichiarata dai fornitori qualificati.