



Specifica di prodotto

**RICOTTA FRESCA**  
**1500g e 4pz**

Codice di vendita: 7541175

Rev.: 8

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**

<b>Denominazione Consumer Unit:</b>	Ricotta Fresca 1500g e
<b>Denominazione articolo in fattura:</b>	RICOTTA FRESCA 1500g 4pz
<b>Genere merceologico:</b>	Ricotta Fresca prodotta in conformità alla Norma UNI 10978:2013 a partire da derivati del latte 100% italiano, senza conservanti.
<b>Codice Aziendale Prodotto:</b>	7541175
<b>Codice GTIN-13 prodotto:</b>	8002004741172
<b>Confezione e formato:</b>	Un collo include quattro vaschette, chiuse da film termosaldato. Ogni vaschetta contiene al suo interno Ricotta Fresca. Dimensioni vaschetta (HXLXP): 105mmX200mmX200mm. Peso netto Consumer Unit: 1500 g e. Peso lordo Consumer Unit: 1547,2 g ca.

**PACK PRIMARIO**

	<b>Materiale:</b>	<b>Peso Unitario dichiarato dal fornitore:</b>
<b>Vaschetta:</b>	PP COPO	42,5 g
<b>Film:</b>	OPA + PP	4,7 g

**PACK SECONDARIO / INFORMAZIONI LOGISTICHE**

	<b>Materiale:</b>	<b>Peso per unità di vendita:</b>		
<b>Cartone:</b>	EB/KSEFSEK/54245	347 g		
<b>Etichetta:</b>	CARTA VELLUM FASSON	-		
<b>Unità di vendita cartone:</b>	<b>Dimensioni:</b>	H: 109 mm	L: 405 mm	P: 403 mm
	<b>Unità prodotto contenute:</b>	4		
	<b>Peso netto cartone:</b>	6000 g		
	<b>Peso lordo cartone:</b>	6535,8 g ca.		
<b>Specifiche di Pallettizzazione:</b> (pallet completo allo stabilimento produttivo)	<b>Dimensioni pallet (pedana compresa):</b>	<b>Altezza media:</b>	113,1 cm	
		<b>Peso medio:</b>	377 kg ca.	
	<b>Tipo pallet:</b>	EUROPALLET		
	<b>Unità di vendita cartone per strato:</b>	6		
	<b>Strati per pallet:</b>	9		
	<b>Unità di vendita cartone per pallet:</b>	54		
<b>Consumer Unit per pallet:</b>	216			

<b>Codice GTIN-14 imballo (cartone):</b>	08002004754004
<b>Temperatura di conservazione:</b>	In ambiente refrigerato a +2°C/+4°C.
<b>Shelf life garantita alla consegna:</b>	39 giorni.
<b>Durata consigliata dopo l'apertura a prodotto correttamente chiuso e conservato in frigorifero:</b>	3 giorni.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

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

**SPECIFICHE TECNICHE**

**Elenco ingredienti:** Siero di LATTE, panna di centrifuga, sale, correttore di acidità: acido citrico E330.

Origine del LATTE: Italia.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori riferiti a 100g di prodotto	
<b>Energia:</b>	719 kJ 173 kcal
<b>Grassi:</b>	14,0 g
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	9,8 g
<b>Carboidrati:</b>	1,8 g
<b>di cui Zuccheri:</b>	1,8 g
<b>Fibre:</b>	0,0 g
<b>Proteine:</b>	10,0 g
<b>Sale:</b>	0,2 g

Altri valori medi* di riferimento	
<b>Umidità:</b>	73 %
<b>Sostanza secca (SS):</b>	27 %
<b>Acqua libera:</b>	0,97
<b>Grasso sulla SS:</b>	53 %
<b>pH:</b>	6,04
<b>Calcio:</b>	295 mg (37% RDA**)

\* 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).

\*\* RDA= Razione giornaliera raccomandata.

**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**

<b>Enterobacteriaceae :</b>	< 100 ufc/g
<b>Muffe:</b>	< 100 ufc/g
<b>Lieviti:</b>	< 100 ufc/g
<b>Stafilococchi coag. + :</b>	< 100 ufc/g
<b>Clostridi S.R. :</b>	< 10 ufc/g

<b>E. coli :</b>	< 100 ufc/g
<b>B. cereus:</b>	< 100 ufc/g
<b>Salmonella spp. :</b>	Assente in 25g
<b>Listeria monocytogenes :</b>	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).



Specifica di prodotto

**RICOTTA FRESCA**  
**1500g e 4pz**

Codice di vendita: 7541175

Rev.: 8

Ed.: 10/2018

Pag 3 di 3

**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
<b>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).</b>	<b>Presente</b>
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 <sub>2</sub> .	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 vengono 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.