

RICOTTA DI FUSCELLA



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco, ottenuto con siero di latte vaccino di forma cilindrica, tronco conica.

2. FORNITORE

2.1) Nome: "CASEIFICIO AVERSANO SRL"

2.2) Stabilimento di produzione: Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania | NAPOLI (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : IT 15/361 CE

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Siero di latte vaccino, sale.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **RICOTTA DI FUSCELLA**

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: pezzature da 750g, 1 Kg e 1,5 Kg incartate in Pergamena Vegetale con Sigilli di Garanzia

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura morbida vellutata

Sapore: Caratteristico

Odore: Tipico aromatico

Colore: Bianco

Consistenza: Morbida, compatta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi $\pm$ tolleranza
Umidità	%	75.0 $\pm$ 2.0
Residuo secco	%	25.0 $\pm$ 2.0
Grasso stq	%	10.0 $\pm$ 2.0
Grasso ss	%	40.0 $\pm$ 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	10.0 $\pm$ 2.0
Sale (Na Cl)	%	1.0 $\pm$ 0.3

**6. REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	165 kcal
Valore Energetico	690 kj
Proteine	10,5 g
Carboidrati	3.50 g
di cui Zuccheri	3.50 g
Grassi	10,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	6.8 g
Sale	0,5 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente
(\$ in 5 unità campionarie.			

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti: assenti **Residui antiparassitari:** inferiori alla direttiva

CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 | CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

Residui di medicinali veterinari: inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti

Metalli pesanti: inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06

Pb (mg/Kg) e successivi aggiornamenti

Aflatossina M1 (ng/Kg)

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007

Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

1) Termine minimo di conservazione, 7 giorni dalla data di produzione

2) Temperatura di conservazione, + 4° C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio di Siero di latte si ottiene per precipitazione acido termica precedentemente salato alla temperatura di circa 82 °C, riempimento dei cestini forati, spurgo a temperatura ambiente per qualche ora, conservazione in cella a + 4 °C.

CONFEZIONAMENTO	
INCARTO PRIMARIO: Vaschetta termosaldada	IMBALLAGGIO SECONDARIO: Polistirolo da 3 kg. n° 12 pezzi
PALLETTIZZAZIONE	
N. POLISTIROLI PER FILA	09 Polistiroli
N. FILE PER PALLET	08 File
TOT. CONFEZ. PER PALLET	72 Polistiroli
DIMENSIONI PALLET mm 80 x 120 – H 1.40	PESO NETTO: kg 216 VOLUME: mc 1,30