



Fior d'Agerola
Azienda Casearia

SCHEDA TECNICA RICOTTA

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Latticino fresco, ottenuto con siero di latte Vaccino.

INGREDIENTI DI RICETTA

INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA: Siero di latte vaccino, Crema di siero di latte vaccino, Sale.

ALLERGENI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)

PROVENIENZA MATERIA PRIMA ITALIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

NOME: Ricotta

MARCHIO: Fior d'Agerola

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

CROSTA	ASSENTE
PASTA	STRUTTURA LEGGERMENTE FONDENTE
SAPORE	CARATTERISTICO E DELICATO
ODORE	TIPICO AROMATICO
COLORE	BIANCO
CONSISTENZA	MORBIDA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITÀ %	65.0 + 2. (Valori medi + tolleranza)
RESIDUO SECCO %	35.0 + 2.0 (Valori medi + tolleranza)
GRASSO TQ %	13.0 + 2.0 (Valori medi + tolleranza)
PROTEINE (NX6.38)	8.0 + 2. (Valori medi + tolleranza)
SALE (NaCl)	0.4 + 0.3 (Valori medi + tolleranza)

CONFEZIONAMENTO

Così come richiesto dal cliente



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(valori medi x 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 750 - Kj 702
GRASSI	13
PROTEINE (N x 6,25)	8
CARBOIDRATI	5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

COLIFORMI TOTALI	UFC/g < 1.000
E. COLI	UFC/g < 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g < 10
SALMONELLA SPP	UFC/g ASSENTE
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g ASSENTE
LIEVITI	UFC/g < 10.000
MUFFE	UFC/g < 100

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

Pb	(mg/Kg) 0,3 max
Cd	(mg/Kg) 0,1 max
Aflatossina M1	(ng/Kg) 250 max (formaggi)

CONSERVAZIONE O TMC

Termine minimo di conservazione: 6 giorni

Temperatura di conservazione: + 4 °C

FORNITORE

DITTA: Caseificio COPROVER COOP. AGRICOLA

STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

via S. Maria, 43 Agerola (NA)

N° DI SALUBRITÀ (BOLLO CEE): IT 15/233 CE