

	SCHEMA ANALITICA PRODOTTO FINITO SA PFG05	Revisione: 5 – 10/14
	PRODOTTO :	R - 2
	RICOTTA SALATA	Pag. 1 di 1




Famiglia: 050 - Classe merceologica: G02

Ingredienti :	%	Procedimento di produzione
Siero di latte di pecora Sale	97 3	Ricotta salata a media stagionatura, pasta semidura, ottenuta per affioramento a seguito del riscaldamento del siero di latte di pecora ad oltre 80°C, il prodotto raccolto viene pressato in stampi e successivamente salato a secco. Il prodotto è conservato e venduto sottovuoto.
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).		OGM: il prodotto non contiene organismi modificati geneticamente o loro derivati
Caratteristiche merceologiche	Valori nutrizionali medi (per 100 g)	
Tipo di crosta :	Edibile, liscia.(disegno quadrettato nella tipologia a torretta)	Energia: 878 KJ 211 Kcal
Tipo di pasta :	Compatta	Grassi: 15 g di cui acidi grassi saturi 10,7 g
Colore della pasta :	Bianco.	Carboidrati: 2 g
Gusto :	Gradevole, saporito	di cui zuccheri 2 g
Consistenza :	Pasta compatta che tende a sgranare.	Fibre: 0 g Proteine: 17 g Sale 3,4 g

Parametri chimici valori di riferimento			Parametri microbiologici valori di riferimento		
H ₂ O	50-60	%	Listeria monocytogenes	Assente	/25 g
Grasso T.Q.	10-25	%	Salmonella spp	Assente	/25 g
Grasso S.S.	28-50	%	E. coli	< 100	ufc/g
Proteine	15-20	%	Stafilococchi coag. pos.	< 100	ufc/g
pH	6 -7				
NaCl	2,5- 6	%			
aW	0,96				

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
---------------------------	---

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti all' Ufficio Qualità: Fax: : 0372/640206

VERIFICATO DA: 	APPROVATO A: 	DISTRIBUITO A: 
LAB	RGQ	LAB/RGQ - Commerciale