



Casearia De Remigis srl

SCHEDA TECNICA

Rev.1 del
16/02/2023

Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE LEGALE	RICOTTA
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	RICOTTA
INGREDIENTI	Siero di LATTE vaccino pastorizzato, LATTE vaccino pastorizzato, sale.
TIPOLOGIE e PEZZATURE	1.8kg ca, in fucelle di plastica per alimenti termosigillate in atmosfera protettiva
COD. PRODOTTO	1301
CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO	Latticino fresco derivato dal siero e latte vaccino pastorizzato, dalla forma tipicamente tronco-conica; con pasta di color bianco latte, assenza di crosta, struttura leggermente cremosa. Sapore sui generis. Odore sui generis.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo
BOLLO CE	IT M8W72CE
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)
SHELF LIFE	14 gg +1 gg di produzione
LOTTO	Codice numerico progressivo corrispondente al numero del giorno di produzione dell'anno
MODALITA' D'USO	Pronta per il consumo
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura controllata di +2/+4 °C
MODALITA' DI DISTRIBUZIONE	In cartone a temperatura controllata
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<i>E. coli</i> < 10 ² ufc/g <i>Stafilococchi coag. positivi</i> < 10 ufc/g <i>Listeria m.</i> assente in 25 g <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)	Energia:512kJ - 122kcal Grassi: 8,6 g di cui acidi grassi saturi :5,93 g Carboidrati:3,83g di cui zuccheri:3,61 g Proteine: 7,38 g Sale :0,33 g



Casearia De Remigis srl

SCHEMA TECNICA

Rev.1 del
16/02/2023

Pagina 2 di 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE

TIPOLOGIA DI IMBALLO	DIMENSIONI (mm)	N. PEZZI PER CARTONE	N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI	N. CARTONI PER PEDANA
CARTONE	600x400x135	4	4	10	40

MODALITA' DI SMALTIMENTO IMBALLI

TIPOLOGIA DI IMBALLO	CODICE IDENTIFICATIVO (come da Decisione 129/97/CE)	TIPOLOGIA RACCOLTA DIFFERENZIATA (VERIFICA DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE)
FUSCELLA E RACCOGLISIERO	PP5	PLASTICA
FILM DI CHIUSURA:	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'Azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene: Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati.