|  |  |
| --- | --- |
| INFORMAZIONI GENERALI | |
| Nome del prodotto | CREMA DI RICOTTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO IN SAC A POCHE |
| Brand | PASTICCERIA CAMPIDOGLIO |
| Code | 097 |
| Peso Netto | KG. 1,000 |
| Categoria | Dolce Dessert a Base di ricotta |
| IngredientI | Ricotta Fresca pastorizzata di Sicilia (siero di mucca, latte di pecora pastorizzato, sale, acido citrico), zucchero, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia), vanillina. |
| Tipologia di prodotto | Dolce Dessert per il consumo umano |
| Stabilimento di Produzione | PASTICCERIA CAMPIDOGLIO SRLS  C.da San Giuseppe, snc, 98076 Sant’ Agata Militello (ME).  P.I. 03570360838.  Tel. +390941526518 Fax +390941722804  Web: [www.pasticceriacampidoglio.it](http://www.pasticceriacampidoglio.it)  Mail: [info@pasticceriacampidoglio.it](mailto:info@pasticceriacampidoglio.it) |
| Paese di Origine | Italia |
| CONDIZIONI DI STOCCAGGIO | |
| Temperatura di trasporto | -20C° |
| Temperatura di conservazione | -20C° |
| Shelf life | **18** mesi dalla data di confezionamento a temperatura inferiore -18°C; scongelare e conservare il sac a poche contenente la crema di ricotta in frigorifero a temperatura di 0°/+4°C e consumare entro 7 giorni dallo scongelamento. Il prodotto dopo lo scongelamento non va ricongelato. |

|  |  |
| --- | --- |
| CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE | |
| Aspetto | cremoso |
| Colore | bianco |
| Sapore | Tipico di formaggio ricotta |
| Consistenza | Morbido |

|  |  |
| --- | --- |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | |
| Total viable count | 500.000 ufc/g |
| Total Coliforms: | <1000 ufc/g |
| Escherichia coli | <10 ufc/g |
| Staphylococcus Aureus | <10 ufc/g |
| Salmonella spp | is not present |
| Listeria monocytogenes | is not present |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTI ALLERGENI | | | |
| **LISTA ALLERGENI** | **PRESENTE** | **ASSENTE** | **POSSIBILE**  **CONTAMINAZIONE** |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |  | X |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei |  | X |  |
| Uova e prodotti a base di uova |  |  |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce |  | X |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi |  | X |  |
| Soia e prodotti a base di soia | **X** |  |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) **MILK** | **X** |  |  |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati |  | X |  |
| Sedano e prodotti a base di sedano |  | X |  |
| Senape e prodotti a base di senape |  | X |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |  | X |  |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO2 |  | X |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini |  | X |  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi |  | X |  |

|  |
| --- |
| CERTIFICAZIONI |
| H.A.C.C.P. RICONOSCIMENTO CE NR. 853/2004 - CE IT J6G9S  FOOD SAFETY PLAN – HARPC  BRC  IFS  Kosher |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CODICE EAN | | | |
| 8052870610126 | | | |
| **packaging** | | | |
| Type | | POUCHES | |
| Peso Netto | | Kg 1,000 | |
| **Composizione pallet** | | | |
| Pallet 80x120 h 200 |  | N° Sac a Poche | 850 |
| N° Strati | 7 | Altezza Pallet | 200cm |
| N° Cartoni | 112 | Peso lordo Pallet | 1130kg |