

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| | SCHEDA TECNICA CREMA DI RICOTTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO IN SAC A POCHE Kg. 1,000 – Kg. 0,500 – Kg. 0,250 | MD 12 Rev.01 18.11.20 |
|--|---|------------------------------------|

| 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 – Kg. 0,500 – Kg. 0,250 |
| 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.pasticceriaicampidoglio.it Mail: info@pasticceriaicampidoglio.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 |

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| | SCHEDA TECNICA CREMA DI RICOTTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO IN SAC A POCHE Kg. 1,000 – Kg. 0,500 – Kg. 0,250 | MD 12 Rev.01 18.11.20 |
|--|---|------------------------------------|

| | |
|------------------------|----------------|
| 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 SO ₂ | | 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 |