CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.
Via Andria 131 – S.S. 170
76121 Barletta (BT)
IT 16 53 UE

Ed.: 06 Rev. 02 del 18/04/2025

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	**RICOTTA DELATTOSATA** (grammature300g circa) **(Prodotto caseario)**
INGREDIENTI	Siero di **LATTE** vaccino delattosato**, LATTE** pastorizzato vaccino delattosato, **PANNA UHT** delattosata, acido citrico. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Origine del latte: Italia
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Prodotto caseario di forma tronco-conica e dal colore bianco latte. Dalla consistenza soffice e cremosa e dal caratteristico sapore dolce e delicato
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 215 – kJoule 888 - Grassi 19.0g (di cui acidi grassi saturi 13.8g) - Carboidrati 3.1g (di cui zuccheri 3.0g) – Proteine 7.80g – Sale 0.26g Lattosio < 0.05g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	7 gg a confezione integra confezionata SV
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

	Peso variabile	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso Sottovuoto	300g circa/vaschetta	143,6x106,3x80	1 pz da 300g circa	*M 5 vaschette	9	8	72
Da vendersi a peso Sottovuoto	1.8Kg circa vaschetta	318x260x80	6x300g	*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)
*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; *M= polistirolo medio mm 346x234x150; *G=polistirolo grande mm 550x380x160
BIC=polistirolo bicomparto 240x295x95