

RICOTTA SALATA DI PECORA *Salted sheep's milk Ricotta portioned*
Denominazione commerciale BONTA' SARDA
Scheda tecnica del prodotto *Technical data product portioned*



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Prodotto ottenuto dalla ricottura del siero residuo della lavorazione di formaggi di pecora alla temperatura di circa 90° C, salato a secco. Per le particolarità delle sue proteine è considerato di alto valore bionutritivo e dietetico / *The production of the ricotta cheese takes place by heating the whey of sheep's MILK at a temperature of about 90 °C (194 °F). This leads to the whey proteins coagulation that forms surface-emerging white flakes.*

Prodotto a pasta semidura, uniforme, di colore bianco, gusto leggermente salato / *Semi-hard, compact, white product, slightly salty taste*

Forma cilindrica a facce piane / *cylindrical shape, flat surfaces*

INGREDIENTI / Ingredients:

siero di latte di pecora, sale / *Whey from sheep's milk, salt.*

ORIGINE DEL LATTE , *Origin of the milk:* Italia / *Italy*

ALLERGENI , *Allergens:* Latte-lattosio / *Milk-Lactose*

SHELF LIFE

In busta termoretraibile sotto vuoto/ *whole wheel vacuum packed: 3 mesi / 3 months*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage condition

Conservare in frigo a + 2° C / +4° C / *Keep refrigerated between + 2°C and + 4°C*

TECNOLOGIA PRODUTTIVA / PRODUCTION TECHNOLOGY

Formatura, salatura, stagionatura, confezionamento / *molding, salting, aging, packaging*

Temperatura di cottura del siero / whey cooking temperature 90 °C	Tipologia di salatura <i>Salting procedure</i> A secco / <i>dry way</i>	Trattamento protettivo <i>protective treatment</i> Nessuno / <i>None</i>
Stagionatura / Aging <i>Minimo 20 giorni / min. 20 days</i>	Modalità di conservazione / Storage conditions Conservazione del prodotto integro: <i>Product packed preservation:</i> - porzionato <i>portioned: +2°C / +4°C</i> Conservazione una volta aperto: <i>opened package</i> 4 °C per 10 giorni / <i>4 °C for 10 days</i>	

DATI LOGISTICI / LOGISTIC INFORMATION

Formato / <i>Size</i>	porzionato / <i>portioned</i>
Codice interno / <i>Product code</i>	103
Codice Ean Prodotto / <i>Bar code</i>	2830295
Codice Taric / <i>Taric Code</i>	04061050
Peso medio / <i>Average weight</i>	Kg 0,300
Codice imballo / <i>Packaging code</i>	802746500103
Tipo confezione / <i>Packaging</i>	Sotto-vuoto / <i>Vacuum packed</i>
Tipo imballo / <i>secondary Packaging</i>	Cartone scatola americana / <i>Carton USA type box</i>
Dimensioni Imballo LxBxH/ <i>Cartons size LxWxH</i>	41 x 23 x 14 cm
N. pezzi per Imballo / <i>Pcs per Package</i>	24
Peso Imballo / <i>carton weight</i>	Kg 7,2
N. imballi per strato / <i>Cartons per layer</i>	10 cartoni / <i>10 Cartons</i>
N. strati per Pallet / <i>Layer per Pallet</i>	10
N. Imballi per Pallet/ <i>Cartons per Pallet</i>	100
Dimensioni Pallet LxB/ <i>Pallet size LxW</i>	80x120 cm

ETICHETTA NUTRIZIONALE <i>NUTRITIONAL LABEL</i> valori medi per 100g di prodotto <i>Average values per 100g of product</i>	
Parametro/Parameter	
Energia / Energy	kJ1220 kcal 290
Grassi / <i>Fat</i>	21 g
Di cui saturi/Of which saturated	12 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	7,7 g
Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	7,7 g
Proteine / <i>Proteins</i>	18 g
Sale / <i>Salt</i>	1,5 g

Caratteristiche Microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	
Parametri - Parameter	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Absence in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Absence in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g < 10
<i>Escherichia Coli</i>	UFC/g < 10

Altre informazioni <i>Other informations</i>	Tq
Umidità / <i>moisture</i>	48 - 52 %
Sostanza secca / <i>dry matter</i>	48 - 52 %



SARDAFORME di Mula G. & C. s.n. c. Vendita all'ingrosso e al dettaglio formaggi e ricotte

Servizio di confezionamento per conto terzi

Production, packaging, export cheese and dairy products

Loc. Iriai Lotto 3 • 08022 Dorgali (Nu) • Italy Tel/ Fax +39 0784 94413 WWW.SARDAFORME.COM E-mail: info@sardaforme.com