



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTA

Sigla documento: **STP-A020**

Revisione: 2

Pagina: 1 di 2

La RICOTTA è un prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte fresco. Attraverso una particolare tecnica di acidificazione del siero si ottiene una "fioccatatura" soffice e delicata che, raccolta nei cesti e lasciata sgrondare dal siero, si trasforma in un prodotto dal gusto dolce e con una consistenza morbida e delicata.

Per le sue caratteristiche la RICOTTA si abbina a pietanze fresche ed è un ingrediente fondamentale in cucina per la preparazione di torte, condimenti, ect. Essendo un prodotto a bassa quantità di grasso la RICOTTA risulta facilmente digeribile: è quindi indicata come alimento dietetico.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole provenienti dal territorio veneto italiane a garanzia di un prodotto di ottima qualità, successivamente alla lavorazione viene confezionata in cestelli in atmosfera modificata.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Ricotta
Codice prodotto:	A020
Ingredienti:	Siero di LATTE, LATTE pastorizzato, sale, correttore di acidità: cloruro di calcio
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Certificazione:	Nessuna

Caratteristiche generali

Confezionamento:	In atmosfera modificata su vaschette a perdere con cestino di sgrondo a doppia chiusura, filmato a caldo e coperchio a pressione
Scadenza / shelf-life:	14 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C
Peso netto:	250 g
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno

Valutazione organolettica

Crosta:	Edibile.
Pasta:	Umida compatta e granulosa
Colore:	Bianco, bianco intenso
Aroma:	Lattico di siero dolce con note vegetali
Sapore:	Di latte, ricorda la cagliata fresca e dolce.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	77 g
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RICOTTA

Sigla documento: **STP-A020**

Revisione: 2

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<100
<i>Salmonella spp</i>	Non rilevabile in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non rilevabile in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	481
	kcal	115
GRASSI	g	6,5
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	4,4
CARBOIDRATI	g	4,3
di cui: ZUCCHERI	g	0
PROTEINE	g	9,9
SALE	g	0,3

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	diametro 11 cm altezza: 12 cm
N. pezzi/cartone:	20 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	38,5 x 38,5 H 20
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	4
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	480
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H 95 (compreso pallet)

Data di emissione: 28/03/2023

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità