

Ricotta

Confezione	da 100 gr 2000 gr (da vendersi a peso)
Tipo di Confezione	in carta pergamenata
Imballo	casce polistirolo
Conservazione	in frigo a +4°C
Scadenza	10 gg
Ingredienti	Siero di latte, sale
OGM	assenti
Lotto	La data di scadenza indica il lotto di produzione

Descrizione

Il siero intero, proveniente dalla lavorazione dei formaggi a pasta filata, è sottoposto ad un trattamento termico. La ricotta prodotta viene estratta manualmente e posta in fuscella di plastica. Segue lo spurgo del prodotto e la conservazione in cella frigorifera. Il prodotto è venduto incartato.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma tronco conica. La superficie presenta rilievi che riproducono l'impronta della fuscella. La pasta è granulosa, tenera e compatta, di colore bianco. Il sapore è dolce, sapido, pastoso e con aroma di latte.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione

Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Staphilococchi coagulasi positivi (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente
ph	6,0-6,2
aw	0,96-0,98

ALLERGENI (DIRETTIVA 2003/89/CE)

Il prodotto non contiene

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Frutta a guscio
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Anidride solforosa e solfiti
Soia e prodotti a base di soia	
Il prodotto contiene: latte	