



CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.
Via Andria 131 – S.S. 170
76121 Barletta (BT)
IT 16 053 CE

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	RICOTTA (grammature 100g-300-500-Kg2) (Prodotto caseario)
INGREDIENTI	SIERO DI LATTE vaccino, LATTE crudo vaccino Ac. Lattico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
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
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	6 gg a confezione integra 13 gg se confezionata SV
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' 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
	300g circa/vaschetta	143.6x106.3x80	1x300g circa	*M 5 vaschette	9	8	72
	500g circa/vaschetta	260x165x80	5pz da 100g circa	*BIC 2 vaschette	10	10	100
	600g circa/vaschetta	260x165x80	6pz da 100g circa 2pz da 300g circa	*BIC 2 vaschette	10	10	100
	1.8Kg circa vaschetta	318x260x80	6x300g	*T.S.F. 1 vaschetta	10	10	100
Da vendersi a peso Sottovuoto	1.8Kg circa vaschetta	318x260x80	6x300g	*T.S.F. 1 vaschetta	10	10	100

	PESO VARIABILE	PZ per polistirolo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso	100g circa	*G 35pz	4	8	32
Da vendersi a peso	300g circa	*M 8pz	9	8	72
		*G 15pz	4	8	32
Da vendersi a peso	500g circa	*P 2 pz	12	10	120
		*G 12pz	4	8	32

Da vendersi a peso Sottovuoto	100g circa	*P 6 pz	12	10	120
Da vendersi a peso Sottovuoto	300g circa	*P 5 pz	12	10	120
		*M 5pz	9	8	72
		*G 15pz	4	8	32

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