

DENOMINAZIONE	RICOTTA FRESCA		
Codice	RICO		
Certificazione prodotto	nessuna		
Certificazione stabilimento	nessuna		
Zona di mungitura latte	il latte proviene da aziende conferenti delle province di VE e PN, qualificate per la produzione di Montasio DOP		
DESCRIZIONE	LATTICINO A PASTA MOLLE OTTENUTO DALLA COAGULAZIONE DEL SIERO DI LATTE, ADDIZIONATO DI LATTE, CON SALI MINERALI COAGULANTI		
INGREDIENTI	Siero di latte, latte, sale, Sali minerali coagulanti Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo subito dopo la sua preparazione		
SHELF LIFE	Da consumare entro 5 giorni dalla produzione Se conservata sottovuoto o atmosfera protettiva la sua durata si protrae fino a 10 giorni.		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 1g	Valore energetico	Kcal/kj	
	Umidità	%	
	Proteine	g/100g	
	Grassi	g/100g	
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	
	Carboidrati	g/100g	
	di cui Zuccheri	g/100g	
	Sale	g/100g	
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	forma: tronco conica, dal peso di 300 o 400 grammi crosta: inesistente con superfici canestate pasta: di colore bianco latte, grumosa, incoerente odore e aroma di bassa intensità, con sentori di latte cotto e panna, sapore: dolce, leggermente acido e leggermente salato struttura della pasta grumosa, umida, deformabile, leggermente adesiva, con buona solubilità		
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	si vende a pezzo confezionata a mano con carta idonea nella tipologia.		
CONSERVAZIONE	In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +4		
ALLERGENI	Latte vaccino - (nello stabilimento è utilizzata proteina dell'uovo, frutta a guscio noci e pistacchio)		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
NOTE			