

Riofreddo
UNA STORIA ITALIANA



La ricotta

scheda tecnica

(09/2020)

Perrella
mastri casari dal 1958

Linea "RioFreddo"

Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco - Ricotta

Ingredienti

Siero di latte vaccino, latte, sale.

Origine del latte: ITALIA

Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Peso medio | Vedi dettaglio in tabella |
| Confezione | Vedi dettaglio in tabella |
| Shelf-life | 10 gg. dalla data di produzione |
| Metodo di codifica del lotto | Data di scadenza |
| Temperatura di conservazione | 0 /+ 4 °C |

Caratteristiche microbiologiche

Valori

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Coliformi totali | <1000 ufc / gr |
| Escherichia coli | <100 ufc / gr |
| Salmonella ssp. | Assente / 25 gr |
| Listeria monocytogenes | Assente / 25 gr |
| Stafilococchi coag. positivi | <100 ufc / gr |
| Ps. spp | Assente |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|----------------|---|
| Colore | Omogeneo, bianco latte |
| Odore e sapore | Profumo delicato e caratteristico del latte di vacca, sapore piacevole e delicato con tipica nota latte |
| Consistenza | Morbida e leggermente grumosa |
| Aspetto | Omogeneo e tipico |

Caratt. chimico-fisiche Val. medi (100g di prodotto)

| | |
|---------------|-----|
| Umidità | 63 |
| Residuo secco | 37 |
| Grasso (s.s.) | 46 |
| Ceneri | 1,8 |

Residui ed additivi

Valori

| | |
|--------------------------|---|
| Aflatossine M1 – M2 | entro i limiti imposti dal Reg. n. 1881/06 e s.m.i. |
| Residui presidi sanitari | entro i limiti imposti dal Reg. n. 396/05 e s.m.i. |

Valori nutrizionali Val. medi (100g di prodotto)

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energia | 1122 Kj / 270 Kcal |
| Grassi | 20,5 gr |
| di cui acidi grassi saturi | 11,0 gr |
| Carboidrati | 0,4 gr |
| di cui zuccheri | <0,1 gr |
| Proteine | 21 gr |
| Sodio | 0,4 gr |
| Cloruro di sodio | 1,0 gr |

Sostanze allergeniche

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Disponibilità formato e linee prodotto

“RioFreddo” - Consultare il documento riepilogativo della nostra offerta disponibile sul sito web [\(LINK\)](#)

Stabilimenti produttivi

IT A7F3L CE

Caseificio artigianale Riofreddo

C.da Acqua Larga, RioFreddo - 86020 S. Polo Matese (CB) | Tel.: +39 0874 772114 | Fax: +39 0874 777742 | P.IVA/C.F.: 01681660708 | Mail: amministrazione@diboiano.it