

# RICOTTA

Prodotto ottenuto dalla denaturazione termica delle proteine del siero di latte con aggiunta di latte e sale. Colore bianco madreperlaceo.

## INGREDIENTI

Siero di latte pastorizzato, latte e sale.  
Regolatore di acidità: acido lattico.

## CARATTERISTICHE NUTRITIVE

<b>Valore energetico</b>	158 Kcal. 660 Kj.
<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi	12.7 g 7.8 g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	3.5 g 3.5 g
<b>Proteine</b>	7.5 g
<b>Sale</b>	0.5 g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U. d. M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ		LIMITI DI RIFIUTO	
			MIN	MAX	MIN	MAX
<b>Solidi totali</b>	%	34.0	30.0	40.0	27.0	43.0
<b>Umidità</b>	%	64.0	60.0	70.0	56.0	72.0
<b>Grasso</b>	%	15.0	12.0	18.0	10.0	22.0
<b>Proteine</b>	%	15.0	7.0	18.0	6.0	22.0
<b>Grasso/ss</b>	%	46.0	43.0	53.0	42.0	55.0
<b>NaCl</b>	%	0.9	0.6	1.1	0.4	1.5
<b>pH</b>	//	5.95	5.8	6.1	5.65	6.15

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
<b>Stafilococcuscoagulasi +</b>	ufc/g	0	<10	>100 (*)

### MICRORGANISMI PATOGENI

<b>Salmonella sp.</b>	ufc/25 g	0	0	1
<b>Listeria monocytogenes</b>	ufc/25 g	0	0	1

(\*) Con valori di *Stafilococcus aureus* superiori a  $10^5$  ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

<b>FORMA E PEZZATURA</b>	Tronco conica da g 100, 350 e 500
<b>CONTROLLO QUALITÀ</b>	Regolamento (CE) N. 852/2004 Regolamento (CE) N. 853/2004 Regolamento (CE) N. 854/2004 Regolamento (CE) N. 1662/2006 Regolamento (CE) N. 1663/2006 Regolamento (CE) N. 1441/2007

<b>STOCCAGGIO</b>	+ 4°C / +6°C
<b>TRASPORTO</b>	+ 4°C / +6°C
<b>ALLERGENI</b>	LATTE (incluso il lattosio)
<b>SHELF LIFE</b>	9 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.  
(ad eccezione dei soggetti portatori di allergia alle proteine del latte).