

LATTICINI MOLISANI TAMBURRO SRL

C.da Crocella, 2 - 86011 BARANELLO (CB) Tel. 0874/460077-83 - Fax 0874/460760 http://www.caseificiotamburro.com - www.caseificiotamburro.it E-mail: info@caseificiotamburro.com - info@caseificiotamburro.it Codice Fiscale 01359790688 - Partita IVA 00895100709 CAP, SOC. €93.600 I.V. - CCIAA CBM.84749 - REG.SOC. CB 3444



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Tamburro ricotta da 1,5kg

forma del prodotto: tronco conica aspetto: massa solida priva di crosta

struttura e consistenza della pasta: più o meno granulosa, morbida

odore: delicato di latte vaccino

sapore: delicato, leggermente dolce di latte

eventuali trattamenti superficiali della crosta: nessuno

Cod. prodotto: R1500TS

Denominazione di vendita: ricotta

Sede dello stabilimento: Latticini Molisani Tamburro srl; C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO Uso di caglio: caglio microbico

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO **Tipo di siero utilizzato**: siero di latte vaccino pastorizzato

Elenco ingredienti in ordine decrescente: siero di LATTE vaccino pastorizzato, sale.

Correttore di acidità acido lattico (E270)

Origine del latte: Italia

Peso e dimensioni per unità di consumo: 1,5 Kg (L 23 x h 11 in cm)

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 13

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: +4

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino - lattosio

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

Caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali:

VALORI NUTRIZIONALI	valori medi per 100g di prodotto	% GDA* per porzione (100g)
Valore energetico kcal - kj	184 - 766	9
grasso	14.0	20
di cui saturi	8.7	43
Carboidrati	3.9	1
di cui zuccheri	3.7	4
proteine	10.8	22
sale (nacl)	0,7	12

^{*} GDA: quantità giornaliere indicative in termini di energia e nutrienti calcolate per un adulto medio (8400Kj/2000Kcal). Il fabbisogno giornaliero varia in funzione del sesso, età, attività fisica ed altri fattori.

➤ Caratteristiche microbiologiche: target e tolleranze %

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA	LIMITE	
Escherichia coli	≤ 100/g		ISTSAN
Stafilococco aureo	$< 10^{2}/g$		ISTSAN
Salmonella spp.		Assenza in 25 g	ISTSAN
Listeria monocytogenes		Assenza in 1 g	ISTSAN

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in vaschette termicamente sigillate da 1,5 Kg n° di pezzi (unità) per collo: 2 n° cartoni per strato: 8 n° strati per bancale: 10 tot. cartoni per bancale: 80 altezza bancale c/pedana cm: 130; cartone: Tamburro

tipo di imballo a contatto con il prodotto: film plastico per alimenti (PET//CPP) + coppo (PP) + fiscella (PP)

tipo d'imballaggio secondario e materiale: fustella in cartone (90 x 290 x 410mm)

tipo di pallet: Europallet peso in Kg (20) e dimensioni (L119 xl79 xh 16) in cm

protezione del pallet : film

➤ Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto

nome del prodotto: SI scadenza / lotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI n° Bollo CE: **IT 14/005 CE** temperatura di conservazione: SI Codice EAN (1,5 kg): 8005149004621

lista degli ingredienti: SI

➤Sistemi di Controllo Qualità

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 1441/2007 e s.m.i.

Cetificazioni aziendali: BRC - IFS

Assicurazione Qualità qualita@tamburrosrl.it

Rev . 2 del 10.02.17 pag . 1 di 1