LATTERIE RAGUSANE S.P.A.



SCHEDA TECNICA

Codice: 307

Referenza: RICOTTA AL FORNO DURA KG 2 CA.

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	
Descrizione	Ricotta al Forno
Ingredienti	Siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico. Crosta edibile in quanto il prodotto non è trattato con additivi.
Origine del Latte (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Produzione della ricotta a temperature non inferiori ad 85 °C, successivamente si inforna a 250 - 300 °C
Shelf life (giorni)	365
Giorni di vita residui alla consegna	240
Modalità di conservazione	Conservare tra + 4°C e +6°C
Caratteristiche incarti	Sottovuoto con pellicola termoretraibile
Ean Imballo	8006763008418
Ean	2354020
Stabilimento di confezionamento	IT B 3 N 87 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Di forma cilindrica, presenta il tipico aspetto del prodotto infornato
Sapore	Caratteristico
Consistenza	Sufficientemente dura da grattugiare o da assaporare così com'è
Colore	Il calore del forno ne rende scura la superficie esterna, internamente si presenta imbrunita
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	44 ÷ 46
pH	6,2 ÷ 6,4
Grasso tal quale (%)	29 ÷ 31
Sale (%)	0,8 ÷ 1,0
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche

Latterie Ragusane Spa
Sede Legale: Via Del Riale, 24 C/O Caprara 20015 Parabiago (MI) Sede Operativa: Via Passopomo 95019 Zafferana Etnea (CT)
Telefono: +39 095 70 85 111 P.IVA: 12932820967 Sito web: latterieragusanespa.it

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	3,0 ÷ 4,0
Di cui Zuccheri (%)	3,0 ÷ 4,0
Grassi (%)	29 ÷31
Di cui Saturi (%)	21
Proteine (%)	18 ÷ 20
kcal	360
kJ	1492
NOTA BENE:	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 915 del 2023 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte. In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza
PALLETTIZZAZIONE	
Codice d'ordine	307000
Confezione per collo	6
Pezzi per confezione	1
Colli per strati	6
Numero strati	4
Misure collo cm	18,00 al X 31,90 lg X 40,40 pf
DATA REVISIONE	Ottobre 2026

Latterie Ragusane Spa
Sede Legale: Via Del Riale, 24 C/O Caprara 20015 Parabiago (MI) Sede Operativa: Via Passopomo 95019 Zafferana Etnea (CT)
Telefono: +39 095 70 85 111 P.IVA: 12932820967 Sito web: latterieragusanespa.it