



BUFALCIOFFI SRL
numero di riconoscimento CE IT 09 63
VIA RIO VECCHIO, 456 51015 MONSUMMANO TERME (PT)
Tel./Fax 0572-62595 Tel./Fax 0572-640259
Email : info@bufalcioffi.it
www.bufalcioffi.it

SCHEMA TECNICO DEL PRODOTTO

Nome Prodotto

RICOTTA MISTA

Codice Prodotto 0001

Codice scheda prodotto BUFA/SP013/R00

Data di emissione 05/10/2009



Ingredienti

Siero di **LATTE VACCINO, LATTE VACCINO** pastorizzato, **LATTE PECORA** pastorizzato, **PANNA** pastorizzata, sale
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

Conservanti

Non Presenti

Struttura

Pasta molle; aW > 0,99; pH 6,3-6,6

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25 g; Salmonella spp
assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo
<10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g;

Modalità imballaggio

gr. 400
confezionata in fucella, in vaschetta di pastica termos.
Kg. 2,000
confezionata in fucella, in vaschetta di pastica termos.

Shelf-life Temperatura

0 - 4° C

Shelf-life Condizioni Ambientali

Confezione chiusa

Shelf-life Durata

9 GIORNI

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano:
denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione, valori nutrizionali.

Destinazione d'uso

Target: genere di largo consumo, essendo un prodotto del latte, è inadatto nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte.

Punti vendita: oltre al proprio negozio, distribuzione tramite GDO, grossisti e consegna diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

Controlli per la distribuzione

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 9°C.

Modalità di utilizzo

Formaggio da tavola, da consumare fresco

Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 GR.	
Energia	714 KJ 172 kcal
Grassi di cui grassi saturi	14,5 g 7,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,6 g 0,6 g
Proteine	9,81 g
Sale	0,37 g