



DENOMINAZIONE  
**RICOTTA  
AFFUMICATA**



**CODICE PRODOTTO:**  
(da inserire...)

**CATEGORIA:**  
LATTICINO

**DEFINIZIONE:**  
Latticino fresco affumicato ottenuto per affioramento da siero di latte vaccino.

**INGREDIENTI:**  
Siero di **Latte** vaccino: Provenienza Italiana (Monti Lessini);  
crema di **Latte** vaccino: Provenienza Italiana (Monti Lessini);  
Sale; correttore di acidità: ac. citrico

**Conservanti:** Assenti  
**Trattamenti in superficie:** Affumicatura sotto bollo CE IT 05172  
**Rivestimento del prodotto:** Assente

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Metodo di realizzazione	cottura del siero, maturazione, formatura, salatura, affumicatura
Trattamenti del latte	na
Formato prodotto	intero sottovuoto/metà sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 12cm formato grande/L 8cm formato piccolo
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 240-300 g formato grande/ 80-100 g formato piccolo
Tipologia di confezione	sottovuoto
Tipo di materiale	busta in plastica termoretraibile
Modalità di conservazione	conservare a 4 °C
Modalità di trasporto	Da + 0 a +4 °C
Shelf life	60 giorni (2 mesi) dal confezionamento
Codifica del lotto	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione gg/mm/aa
Allergeni	LATTE
Informazioni sugli allergeni	--
Indicazioni per l'utilizzo	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Non adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte.



# DENOMINAZIONE RICOTTA AFFUMICATA

IT  
05172  
CE

## CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	rugosa, sottile, di colore giallo bruno; NON EDIBILE
Pasta	Generalmente compatta, il colore è generalmente bianco paglierino
Sapore	Affumicato, sapore di latte, dolciastro e odore delicato tipico dell'affumicatura
Altre caratteristiche	--

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Grasso sul secco:		
pH:		
Aw:		
Umidità:		
Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *

\*analisi su latte di massa

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi	< 100	ufc/g
Escherichia coli	< 10	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	2153-521	kJ - Kcal
Grassi	50	g
di cui acidi grassi saturi	35	g
Carboidrati	8,6	g
Zuccheri	5,6	g
Proteine	9,2	g
Sale	3,4	g



[caseificiodallavalentina.com](http://caseificiodallavalentina.com)

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI  
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.  
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy  
Tel. 045 783 5549 | [info@caseificiodallavalentina.com](mailto:info@caseificiodallavalentina.com)