DENOMINAZIONE COMMERCIALE	**RICOTTA DI SIERO SENZA LATTOSIO**
CODICE ARTICOLO	**RIP2L**
DENOMINAZIONE LEGALE	Ricotta di siero, prodotto lattiero-caseario
CATEGORIA CONSUMATORI	Tutti i consumatori (guardare lista allergeni)
MODALITA' DI UTILIZZO	Tal quale oppure in abbinamento a confetture o crostini di pane
RAGIONE SOCIALE e SEDE LEGALE	CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO SPA- Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
SEDE OPERATIVA	Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
NUMERO RICONOSCIMENTO	IT 08 61 UE
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	IFS ed ISO 22000:2018
CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO	**Lfree – IT022 ELLEFREE SRL**
INGREDIENTI	siero di **LATTE** pastorizzato, con aggiunta di **LATTE** pastorizzato, sale.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
ISTRUZIONI D'USO	Prodotto confezionato in ATM. Non forare la confezione prima dell'apertura.
TRASPORTO	Attraverso automezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive specifiche al fine di garantire temperature in regime di freddo. **Temperature comprese tra 0° C e +4°C**
LOTTO	Serie numerica di quattro cifre: le prime due cifre identificano il giorno di produzione, la terza cifra identifica il mese di produzione, la quarta cifra il girono della settimana del confezionamento.
SHELF LIFE	Modalità di indicazione: "Da consumare entro " 15 giorni dal confezionamento
OGM	Il prodotto non contiene OGM o prodotti derivanti da OGM
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITA'	lotto produttivo – data di scadenza – numero bolla di consegna
DICHIARAZIONE DI ALIMENTARIETA' PER IMBALLI	Si dichiara che il materiale di imballo a contatto con alimenti è conforme al D.M.21/03/73, al D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. Ai regolamenti CE 1935/2004/CE, 1895/2005/CE, 2023/2006 e 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi (per 100 g.)	
Valore energetico	505 kJ / 121 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	8,1 g 5,7 g
Carboidrati di cui zuccheri lattosio**	3,4 g 3,4 g < 0,01 g
Proteine	8,7 g
Sale	0,86 g
Calcio	360 mg (41% VNR*)

ALLERGENI

GLUTINE	NO
CROSTACEI	NO
UOVA	NO
PESCE	NO
ARACHIDI	NO
SOIA	NO
LATTE	**SI**
FRUTTI A GUSCIO	NO
SEDANO	NO
SENAPE	NO
SEMI DI SESAMO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA	NO
LUPINI	NO
MOLLUSCHI	NO

* Valori Nutritivi di Riferimento

** Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Ricotta del Caseificio Comellini viene raccolta a mano dalle caldaie a doppio fondo, ed è il frutto della coagulazione delle proteine del siero con l'aggiunta di latte vaccino.
Tradizionalmente saporita, si presta a tantissimi utilizzi in cucina. Può essere consumata da sola, oppure in abbinamento ad altri ingredienti. E' un'ottima base per la preparazione di primi piatti e dolci, per realizzare ripieni e paste al forno.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

PARAMETRO	**LIMITE ALLA PRODUZIONE**	**LIMITE A SCADENZA (CONSERVABILITA' ALLE TEMPERATURE + 8°C)**
Escherichia Coli	< 100 Ufc/g	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Listeria Monocytogenes	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Stafilococco Coagulasi positivi	< 100 Ufc/g	< 100 Ufc/g
Aflatossina M1	< 0,015 microg/kg.	< 0,015 microg/kg.

PACKAGING E LOGISTICA

PRODOTTO	Ricotta di siero gr. 200
COD. ARTICOLO	RIP2L

IMBALLO PRIMARIO	1) Ciotolina esterna e film – PP 5 2) Fuscella interna – PP 5
IMBALLO SECONDARIO	VASSOIO DI CARTONE
PESO	g. 200
EAN 13 UNITA' CONSUMATORE	8015895000235
EAN 128 UNITA' LOGISTICA	(01)18015895000232(15)SCADENZA(10)LOTTO
N° PEZZI PER COLLO	6
N° COLLI PER STRATO	10
N° STRATI PER PALLETT	15
N° COLLI PER PALLETT	150 (10X15)
PESO COLLO	Kg. 1,2
DIMENSIONI UNITA' CONSUMATORE L x P x H cm	11 x 11 x 5,5
DIMENSIONI COLLO L x P x H cm	33 x 26 x 7