

# Dolci e Salati di Crapanzano Alfonso Favara (AG)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO – GIUGNO 2022

Prodotto e confezionato da		Dolci e Salati di Crapanzano Alfonso Zona Artigianale – 92021 Comitini (AG) Tel. 0922600226 – Fax 0922600542 – e-mail: info@dolciesalati.eu
Stabilimento Nome prodotto		C/da San Benedetto – Zona ASI – 92026 Favara (AG) Ricotta zuccherata in sacapoche 7 x 1 kg
Descrizione		Prodotto dolce congelato
Ingredienti		Ricotta di pecora (Siero di latte di pecora, latte di pecora) 70%, zucchero 30%, sale.
Allergeni		Vedi etichetta
Ogm		Il prodotto non contiene ogm
<b>Caratteristiche macroscopiche</b>		
	Formato e confezione	Unità di vendita (U.V.): cartone Peso/pezzo 1 Peso/I.V. in Kg: 7 (netto approssimativo) Prodotto e confezionato in Italia da materie prime provenienti dalla comunità europea.
	Pallettizzazione	N° cartoni per strato: 6 N° strati per pallet: 13 N° cartoni per pallet: 78
	Modalità di conservazione	Conservare a temperatura compresa fra -18° C / -25° C.
	Periodo di conservazione	T.M.C. 12 mesi dalla data di produzione.
	Modalità d'uso	Conservare a temperatura compresa fra -18° C / -25° C. Una volta scongelato, conservare a +4°C per un massimo di sei giorni; non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>		
	Colore	Bianco
	Odore	Caratteristico della ricotta.
	Sapore	Tipico della ricotta zuccherata.
<b>Caratteristiche chimiche - valori medi su 100 g di prodotto</b>		
	Carboidrati	50,67g
	Di cui zuccheri	50,67g
	Grassi	15,53g
	Di cui saturi	2,53g
	Fibre	0g
	Proteine	12,83g
	Sale	289,37mg
<b>Valore energetico</b>		
	Kcal/100 g	399,83
	KJ/100 g	1675,72
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
	Coliformi totali UFC/g	≤ 1x10 <sup>4</sup>
	Escherichia coli UFC/g	≤ 1x10 <sup>2</sup>
	Staphylococcus aureus UFC/g	≤ 1x10 <sup>2</sup>
	Miceti UFC/g	≤ 5x10 <sup>4</sup>
	Salmonella spp. in 25 g	Assente
	Listeria monocytogenes in 25 g	Assente