



RICOCREM COZZO S.R.L.
Via Don Luigi Sturzo n° 280 – 90044 – Zona Ind.le Carini (PA) – Italia

DOC 0022

SCHEDA TECNICA
CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA
SAC A POCHE 1 KG

REV. 1 DEL 01/02/2017

PAG. 1 DI 2

NOME COMMERCIALE O
DENOM.DI VENDITA

CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA- SAC A POCHE DA 1KG

IMMAGINE
PRODOTTO



RAGIONE SOCIALE
PRODUTTORE

RICOCREM COZZO S.R.L.
V. DON LUIGI STURZO N°280 - 90044 - Z. INDUSTRIALE CARINI (PA) - Italia

Reg. CEE

IT F3S2L

DESCRIZIONE

Crema di ricotta di origine ovina zuccherata e congelata, confezionata in sac a poche da 1 kg

CODICE A BARRE

CODIFICA EAN-UPC 13

8033267074127

INGREDIENTI

75 % Ricotta di pecora fresca di origine italiana (ingredienti : siero di latte ovino, latte ovino, sale)
25 % Zucchero semolato (saccarosio 99%) di origine italiana

CONFEZIONAMENTO

sac a poche in polietilene isotattico idoneo al contatto alimentare trasparente da 1 kg

QUANTITA' NETTA O
NOMINALE

1000 gr

CARATTERISTICHE
CHIMICO - FISICHE

Caratteristiche medie
(su 100 gr.di prodotto)

Umidità	44,58%
Mat. Secca	55,42%
Mat. Grassa	13,80%
Carboidrati	36,81%
Ceneri	0,72%
Cloruri	0,30%

Etichetta nutrizionale
(su 100 gr. Di prodotto)

Calcio	160 mg / 100
Sodio	137 mg/ 100
Potassio	78 mg / 100
Proteine	3,80%
Calorie	376,2 Kcal
Energia	582 Kj

ALLERGENI
(DIR 2003/89 CE)

LATTE DI PECORA (LATTOSIO)
SOIA
PISTACCHI
POSSIBILI TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO
PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE IMPIEGA UOVA , ARACHIDI E GLUTINE

CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE

PATOGENI

VALORI

Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 gr.
Salmonella ssp	Assenza in 25 gr.
Stafilococcus Aureus	< 10 u.f.c. / gr.
Escherichia coli	< 10 u.f.c. / gr.



RICOCREM COZZO S.R.L.
Via Don Luigi Sturzo n° 280 – 90044 – Zona Ind.le Carini (PA) – Italia

DOC 0010

SCHEDA TECNICA
CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA CONGELATA

REV. 1 DEL 11/01/2016

PAG. 2 DI 2

MODALITA' DI
CONSERVAZIONE

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

Attenzione!!! -E' un prodotto surgelato attenersi alle prescrizioni sulla corretta modalità conservazione riportata di seguito , il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero secondo le modalità indicate in conservazione domestica.

****	(- 18 ° C) Vedi data consigliata sulla confezione

*	(+2° / +4°C) Una settimana (7gg) dallo scongelamento

MODALITA' DI
UTILIZZO

Per un utilizzo ottimale si consiglia di porre la confezione nello scomparto frigo (+2°C ; +4 °C) due ore prima l'utilizzo finale o comunque fino al completo scongelamento e lavorabilità.

Rimescolare accuratamente il prodotto prima del suo utilizzo ed utilizzare attrezzature pulite e sanificate per il prelievo dal suo imballo primario.

Riporre le eventuali rimanenze nuovamente in frigo +2°C;+4°C e consumare entro 7 giorni dall'apertura.

TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE

- 18 ° C

CODIFICA
LOTTO

DATA DI PRODUZIONE

TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE

16 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

PACKAGING E
PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita : n° 1 cartone / 10 kg
Pezzi : n° 10 pz per cartone
Pallet : n° 104 cartoni / 1040 pz x 1 kg / peso netto 1040kg

MISURE

Pallet:

L : 120 cm
H : 160 cm (+22 pallet)
P : 80 cm