



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### NOME PRODOTTO: RICOTTA FRESCA DI PECORA

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Ingredienti: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Tipica Ricotta ovina, confezionata sottovuoto in forme cilindriche, troncoconiche e a palla (Greca o “testa di morto”).  Pezzatura: da 0,5 Kg circa o 2,5 Kg circa
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Coliformi totali < 100 UFC/g E. coli < 100 UFC/g Stafilococco aureo < 100 UFC/g Salmonella Assente/25 g Listeria monocytogenes Assente/25 g
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Odore:</b> gradevole, caratteristico <b>Sapore:</b> sapido e intenso <b>Aspetto:</b> tronco conica, pasta morbida, bianca e compatta
<b>IMBALLO</b>	<b>Primario :</b> Confezione: termosigillata <b>Secondario:</b> Cartone o cassetta
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	<b>Temperatura:</b> Conservazione e trasporto in frigo tra + 2°C e +4°C.
<b>TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE</b>	<b>Scadenza:</b> 6 giorni dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente
<b>ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)</b>	Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.

1. La ditta AZIENDA AGRICOLA FRAZZETTA
  - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852 e 853/ 2004;
  - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
2. All'interno della struttura della scrivente vengono lavorate solo materie prime a base Di latte:
3. Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati* “ materie prime contenenti OGM  
Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di crosscontamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
4. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.