

Azienda Badalamenti Giuseppe Via L. Einaudi, 53 90045 Cinisi (PA)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO:
	Ricotta zuccherata congelata

Ingredienti: ricotta di pecora, zucchero.

Il prodotto finito è composto da: 67% di ricotta di pecora e 33% di zucchero.

VALORI MICROBIOLOGICI

ANALITA	RISULTATO
Escherichia coli β glucuronidasi positivi	< 10
Listeria Monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Conteggio delle colonie a 30°C	$2,7 \times 10^4$

Lotto di produzione: corrisponde alla data di produzione.

Scadenza: consumare preferibilmente entro la data di durata massima prevista riportata in etichetta (12 mesi circa dalla data di produzione).

Modalità di conservazione: non conservare a temperatura inferiore a -18°C; il prodotto una volta scongelato deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e/o +2°C e consumato entro 7 giorni dallo scongelamento.

Utilizzazione: il prodotto, una volta scongelato, non è più ricongelabile.

Temperata di trasporto: - 21°C / -18°C.

Il prodotto e distribuito da: Azienda Badalamenti Giuseppe.

Sede dello stabilimento: Via L. Einaudi n° 53, 90045 Cinisi (PA).

Numero CE: IT C8827CE.

Allergeni: Latte.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Cinisi (PA), via L. Einaudi n° 53.

VALORI NUTRIZIONALI

RICOTTA ZUCCHERATA	X 100g
VALORE ENERGETICO: KCAL	265,10
KJ	1113,30
GRASSI	10,7 g
DI CUI SATURI	6,30 g
CARBOIDRATI	34,20 g
DI CUI ZUCCHERI	33,50 g
PROTEINE	8,00 g
SALE	0,067 g