



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

**DOC 0022**

**SCHEMA 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.						
	<table border="1"><tr><td>****</td><td>( - 18 ° C ) Vedi data consigliata sulla confezione</td></tr><tr><td>***</td><td></td></tr><tr><td>*</td><td>(+2° / +4°C) Una settimana ( 7gg) dallo scongelamento</td></tr></table>	****	( - 18 ° C ) Vedi data consigliata sulla confezione	***		*	(+2° / +4°C) Una settimana ( 7gg) dallo scongelamento
****	( - 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	<b>- 18 ° C</b>
CODIFICA LOTTO	DATA DI PRODUZIONE
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	16 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

PACKAGING E PALLETTIZZAZIONE	Unità di vendita : n° 1 cartone / 8 kg Pezzi : n° 8 pz per cartone Pallet : n° 104 cartoni / 832 pz x 1 kg / peso netto 832 kg
------------------------------	--

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