



ZONA DI PRODUZIONE - ORIGIN	SICILIA - ITALIA / SICILY - ITALY
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA - ITALY
DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME	Crema di Ricotta zuccherata in sac à poche <i>Ricotta cream with Sugar in sac à poche</i>
INGREDIENTI CREMA DI RICOTTA INGREDIENTS RICOTTA CREAM	Ricotta di pecora (SIERO DI LATTE di pecora, LATTE di pecora, sale) zucchero 28%, aroma vanillina. Può contenere NOCI e PISTACCHI . <i>Sheep's ricotta (Sheep's WHEY, Sheep's MILK, salt) sugar 28%, vanilline aroma. May contain WALNUTS and PISTACHIOS.</i>
CODICE ARTICOLO - ITEM CODE PEZZATURA / SHAPE	Cod. CR.00751 - Sac à poche da 750g € di crema – 750g € Cream sac à poche
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO - LOT IDENTIFICATION	N° progressivo di lavorazione-Anno (es. 01-2015) <i>Manufacturing progressive number – Year (i.e. 01-2015)</i>
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE- TMC	90 giorni / 90 days. La crema di ricotta può essere congelata- Ricotta cream can be frozen
SHELF LIFE SECONDARIA DOPO L'APERTURA SHELF LIFE AFTER OPENING	4 giorni refrigerata / 4 days refrigerated
CONSERVAZIONE MINIMA GARANTITA ALLA CONSEGNA - TMC AFTER DELIVERY	70 giorni / 70 days.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - STORING CONDITIONS	Temperature di refrigerazione: 0 /+4 °C <i>Refrigeration temperature: 0/+4 °C</i>
MODALITA' DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	Temperature di refrigerazione come previsto dalle normative di riferimento. <i>Refrigeration temperatures as required by reference standards.</i>
DESTINAZIONE D'USO - CONSUMERS	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte, siero di latte, frutta a guscio). Il prodotto è OGM-free. <i>The product is intended for human consumption except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk, whey milk, nuts). The product is OGM-free</i>

Emesso da AQ / Issued by QA	Approvato da RAQ / Issued by QAM
08/2020	08/2020
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**
**Crema di Ricotta Zuccherata
in sac à poche**

Rev. 4

**PRODUZIONE CREMA DI RICOTTA ZUCCHERATA
PRODUCTION RICOTTA CREAM WITH SUGAR**

Siero di latte - Latte Whey - Milk:	Pecora Sheep	TIPO DI PASTA e COLORE: Type of pasta and colour:	Pasta cremosa, bianco / avorio Creamy dough, white/ivory color
TRATTAMENTO TERMICO: HEAT TREATMENT:	> 80 °C	SAPORE: Taste:	Dolce e piacevole Sweet and Pleasant

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

	VALORI STANDARD STANDARD VALUES	VALORI MASSIMI MAX VALUES	U.M. UNIT OF MEASURE
ESCHERICHIA COLI ESCHERICHIA COLI	<10 ²	10 ³	UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCI	<10	10 ²	UFC/g
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS	Non rilevabili in 25 g Not detected in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g Absent in 25 g		
SALMONELLA	Assente in 25 g Absent in 25 g		

Le analisi microbiologiche vengono eseguite da Laboratori esterni con metodi accreditati e i valori di riferimento sono quelli previsti dal regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.

Microbiological analysis are carried out by external Laboratories using certified methods and reference values are those indicated in commission regulation (EC) No 2073/2005 and updates.

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL CHARACTERISTICS**

	VALORI MEDI PER 100g AVERAGE VALUES FOR 100g	U.M. UNIT OF MEASURE
Energia / Energy	1163 kJ / 278 kcal	
Grassi / Fat	12	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8.8	g
Carboidrati / Carbohydrates	36	g
di cui zuccheri / of which sugars	35	g
Proteine / Protein	6.5	g
Sale / Salt	0.5	g

*I valori possono subire leggere variazioni nel corso dell'anno a causa della diversa alimentazione degli animali.

Values may change slightly during the year due to the different animal feeding.

Emesso da AQ / Issued by QA 08/2020	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2020
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**
*Crema di Ricotta Zuccherata
in sac à poche*

Rev. 4

**CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE
CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS**

	Valori medi – Average Values	Range
SOSTANZA SECCA DRY MATTER	48%	45-51 %
UMIDITA' HUMIDITY	52%	49 - 55 %
Aw Aw	0.955	0,950 - 0.970
pH	6.70	6.5 - 6,9

*I valori possono subire leggere variazioni nel corso dell'anno a causa della diversa alimentazione degli animali.
Values may change slightly during the year due to the different animal feeding.

ALLERGENI -ALLERGENS

	Ingrediente / Ingredient	Presenza in stabilimento / Presence in the factory	Cross- contamination
Cereali contenenti glutine/ Cereals containing gluten	no	no	
Uova e prodotti a base di uova /Eggs and products thereof	no	no	
Crostacei e prodotti derivati / Crustacean and products thereof	no	no	
Pesce e prodotti derivati / fish and products thereof	no	no	
Arachidi e prodotti derivati/ Peanuts and products thereof	no	no	
Soia e prodotti derivati/ Soy and products thereof	no	no	
Latte e prodotti derivati/ Milk and products thereof	Si / yes		
Frutta a guscio/Shell fruit and products thereof	no	Si / yes	Si / yes
Sedano e prodotti derivati/ Celery and products thereof	no	no	
Senape e prodotti derivati/Mustard and product thereof	no	no	
Semi di sesamo/sesame seeds and products thereof	no	no	
Anidride solforosa/Sulfur dioxide (10 mg/kg)	no	no	
Lupini/Lupins and products thereof	no	no	
Molluschi/Shellfish and products thereof	no	no	

Emesso da AQ / Issued by QA 08/2020	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2020
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.



**SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET**
**Crema di Ricotta Zuccherata
in sac à poche**

Rev. 4

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO – PACKAGING

0.750 kg e Sac à poche

IMBALLO PRIMARIO- PRIMARY PACKAGING

CONFEZIONE - PACK	PESO / WEIGHT g	EAN 13
1 SAC à POCHE (LDPE)	6- 8	802517575001-9

IMBALLO SECONDARIO- SECONDARY PACKAGING

Tipo imballo <i>type of package</i>	Cartone <i>Carton box</i>	N° Pezzi per imballo N° Pieces per package	4 <i>Sac à poche</i>
Dimensioni imballo in cm <i>Package dimensions in cm</i>	30x20x7 (LxBxH)	Peso lordo imballo in Kg <i>Gross Weight in Kg packing</i>	3,72 kg
Tara in kg <i>Tara in kg</i>	0,10	EAN 128	1802517575001-6

IMBALLO TERZIARIO/ PALLET- TERTIARY PACKAGING/ PALLET

		Dimensione Pallet in cm <i>Pallet Size in cm</i>	80x120x15 (LxBxH)
N. Imballi per strato <i>N. Packing for layer</i>	16	Peso netto Pallet in Kg <i>Pallet Net Weight in Kg</i>	1'190 kg
N. Strati per Pallet <i>N. Layers per Pallet</i>	20	Peso lordo Pallet in Kg <i>Gross Weight in Kg Pallet</i>	1'205 kg
Tot. Imballi per Pallet <i>Total Packaging Pallet</i>	320	Film avvolgibile in kg <i>Plastic wrap in kg</i>	0.2

Emesso da AQ / Issued by QA 08/2020	Approvato da RAQ / Issued by QAM 08/2020
Il presente documento di proprietà di Si.For. non può essere riprodotto nemmeno parzialmente. Informazioni e dati contenuti sono riservati e modificabili anche senza preavviso. La presente versione sostituisce le precedenti.	This document owned by Si.For can not be reproduced even partially. Information and data contained are confidential and may be changed without notice. This version replaces the previous.