



Caseificio Sociale Casello Soc. Agr. Coop.
Via Provinciale 101/A, Loc. Casello
ACQUARIA di Montecreto - 41025 (MO)
coop.cas.casello@gmail.com
www.caseificiocasello.it

RICOTTA di MUCCA



PRODOTTO

Denominazione di vendita	Ricotta di mucca
Descrizione	Latticino ottenuto dalle proteine del siero di latte, cioè dalla parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il siero residuo dalla lavorazione del parmigiano reggiano o altro formaggio da latte di vacca, insieme al sale alimentare e al latte di mucca vengono portati lentamente ad una temperatura di ebollizione di circa 78°C. Per effetto del calore, si verifica la precipitazione delle proteine, che inglobano il grasso del siero e formano un precipitato, che risale in superficie. La massa proteica è, quindi, raccolta e posta in contenitori (fuscelle), dove è lasciata asciugare per almeno 12 ore a 4°C. Si procede poi al confezionamento sottovuoto
Revisione	-

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

Ingredienti	Siero di latte vaccino, latte vaccino, sale
Coloranti e conservanti	Assenti
Aspetto	La pasta è omogenea, bianca, friabile, con un sapore dolce e delicato
Shelf Life	15 giorni dal confezionamento
Allergeni	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero da +2°C a +4°C
Temperatura di trasporto	Da +2°C a +6°C
Identificazione del lotto	Giorno della produzione

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo	Casse in plastica palettizzabili EPAL 60x40x15 - 4 casse per piano Ricotte da Kg 1,00/1,200 - N°8 Pezzi per cassa Ricotte da Kg 0,500 circa - N°16 Pezzi per cassa Massimo 6 piani per bancale
Codice EAN A PESO VARIABILE	2415768000000
Codice di fatturazione	RI.CA
Vendita	Vendita a peso (Kg)

MODALITA' DI CONSUMO

Può essere consumata come tale, oppure con aggiunte quali zucchero, marmellata, frutta e spezie. Inoltre, può essere utilizzata come ingrediente per farcire le paste (Es. ravioli) o per la preparazione di dolci o torte gelato.

PACKAGING

Unità di vendita	Confezionata sottovuoto
Tipo	Contenitore primario
Descrizione	Incarto e sacchetto per alimenti sottovuoto
Peso	500g 1000g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Anaerobi solfito-riduttori	<10 ufc/g
Attività fosfatica	Negativo
Bacillus cereus presunto	<10 ufc/g
Bacillus spp	<10 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Enterobatteriaceae	<10 ufc/g
Ifomiceti	<10 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella spp	Assente
Stafilococchi coagulasi positivi (S.aureus e altre specie)	<10 ufc/g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Valori Nutrizionali medi su 100g di prodotto	
Proteine	8,5g
Grassi	9,0g
Carboidrati	1,5g
Valore energetico	121,0 Kcal 503,0 KJ

RACCOMANDAZIONI COMMERCIALI

Al fine di garantire l'integrità del prodotto è necessario conservarlo a temperatura di refrigerazione (Da +2°C a +4°C), senza l'interruzione della catena di freddo.

CONSUMATORE FINALE

Tutta la popolazione, compresi bambini e anziani.