

DOLCE RICOTTA CAFFÉ



Denominazione di vendita: casearia a base di ricotta con farcitura al gusto caffè.

INGREDIENTI

Ricotta min. 80% (siero e latte di bufala e vacca, sale); crema di caffè 15% (zucchero, panna pastorizzata, latte U.H.T.; caffè liofilizzato 0,5%, Addensanti: E 407); amido modificato derivato dalla patata. Conservante: E200; Emulsionante: E471

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	1142 kj / 273 kcal
Grassi	9,6 g
Di cui acidi grassi saturi	5,6 g
Carboidrati	36,6 g
Di cui zuccheri	31 g
Proteine	10,1 g
Sale	0,30 g

ALLERGENI	contiene	può contenere
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia non OGM	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Solfito in concentrazioni pari ad almeno 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO

Cod EAN peso variabile (circa 1,8 kg):
2 220783 + 5 cifre per peso + 1 cifra controllo

Cod EAN peso fisso 200g:
8024354000136

Peculiarità del prodotto:

Colore: marroncino chiaro e intenso in superficie

Sapore: dolce e delicato al gusto di caffè

Odore: fine aromatizzato al caffè

Classificazione:

Prodotto da forno a base di ricotta

Imballaggio:

Confezionato in atmosfera protettiva

Stato fisico:

Massa solida morbida, crosta assente

Tipo confezione: Cartone ondulato

Tipo di imballo:

Pellicola di poliammide/Polietilene

Caratteristiche microbiologiche:

Salmonella spp Assente in 25g

E. coli <10 UFG/g

Listeria monocytogenes Assente/25g

Staphylococcus aureus <10 UFG/g

Temperatura di conservazione: <+4°C

Temperatura di trasporto: <+4°C

Termine di conservazione: 40 gg

Origine del latte: ITALIA

Allergeni: Lattosio.

Conforme alla legislazione sulla rintracciabilità Reg. 178/2002

Conforme al Reg. 853/2004 CEE

Conforme al Reg. 1441/2007

Conforme al Reg. N. 1169/2011 All. 2

