



**NOBILAT**<sup>®</sup>

**LISCIA NOBILE**  
**250g**

**LATTE**  
**NOBILE**<sup>®</sup>

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

*Denominazione legale:* Ricotta omogeneizzata da **LATTE NOBILE**

*Denominazione comm.:* **LISCIA NOBILE 250g**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

*Ingredienti:* Siero di latte vaccino, sale.

*Peso netto:* 250 g.

*Identificazione del lotto:*

Il lotto corrisponde alla data di produzione ed è indicato in etichetta

*Codice EAN:* 8055182661008

*Istruzioni di utilizzo:* Pronto al consumo

*Shelf-life:* 14 giorni dalla data di produzione

**PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI**

*Processo produttivo:* La ricotta si ottiene per precipitazione acido termica del siero di latte alla temperatura di 85 °C, si raccoglie in cestini forati (fuscelle) e si lascia spurgare a temperatura ambiente per qualche ora. Dopodiché, la ricotta viene stoccata in cella alla temperatura di 4 °C.

Il giorno successivo viene pastorizzata in caldaia alla temperatura di 72°C., per circa 30 minuti, infine viene omogeneizzata.

*Dichiarazione HACCP:* Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale

*Dichiarazione allergeni:* Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 Latte e derivati

*Dichiarazione imballaggi:* Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

*Dichiarazione origine:* Origine del latte: Italia

**CONSERVAZIONE ED IMBALLAGGIO**

*Modalità di conservazione:* Conservare a temperatura controllata compresa tra + 0 e + 4 °C

*Imballo primario:* Vaschetta termosaldata, Secchiello

*Imballo secondario:* Cartone

*Numero pezzi per imballo:* 6

*Dimensione imballo secondario (cm):* Lunghezza 38; larghezza 13; altezza 13

*Codice interno prodotto:* 401

*Cartoni per pallet:* 90

*Cartoni per strato:* 18

*Condizioni di trasporto:* Automezzi refrigerati

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

*Caratteristiche organolettiche:* Crosta: Assente  
 Pasta: Morbida vellutata  
 Sapore: Caratteristico  
 Odore: Tipico aromatico  
 Colore: Bianco  
 Consistenza: Morbida, compatta

*Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto):*

Conforme ai requisiti della Normativa vigente

	<b>U.M.</b>	<b>Valori</b>	<b>Tolleranza</b>
E. Coli B-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 10	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi (S. Aureus)	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente

Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
Energia	655 kJ 159 kcal	-----
Grassi	12 g	-----
di cui acidi grassi saturi	3,0 g	-----
Carboidrati	3,0 g	-----
di cui zuccheri	11 g	-----
Proteine	7,50 g	-----
Sale	0,5 g	-----
<b>Valori medi ± tolleranza</b>		
Umidità	% 71.0	± 2.0
Residuo secco	% 29.0	± 2.0
Grasso stq	% 10.0	± 2.0
Grasso ss	% 34.5	± 2.0
Proteine (Nx6,38)n	% 13.0	± 2.0
Sale (NaCl)	% 0.6	± 0.3

**SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Prodotto e confezionato per Associazione Latte Nobile dell'appennino campano - Via Umberto I snc, Castelpagano (BN) da IT 15 361 CE