



Ficha Técnica



Ricotta Recipiente 250g

Ricotta con un bajo nivel de humedad, obtenido de la coagulación de proteínas de suero de leche, a través del tratamiento ácido del suero. Homogeneizada y suavizada antes del empaquetamiento.



Ingredientes	suero de leche de vaca, crema de leche de vaca, sal, corrector de acidez: ácido cítrico.
Condiciones de almacenamiento	von +0° C bis +4°C
Alérgenos	leche y sus derivados.

Valor Nutritivo

Valor Nutritivo	137
Kcal/100g	574
KJ/100g	11 ± 2
Grasas (g)	7,7 ± 2
Ácidos grasos saturados (g)	2,5 ± 1
Carbohidratos (g)	2,5 ± 1
Azúcares (g)	8,5 ± 1
Proteínas (g)	0,5 ± 0,05

Características Microbiológicas

Recuento viable total	< 10.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 cfu/g
Escherichia coli	< 100 cfu/g
Molde	< 1.000 cfu/g
Levaduras	< 1.000 cfu/g
Pseudomonas spp	< 100 cfu/g
Bacillus spp	< 50 cfu/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	Ausente in 25g
Salmonella spp	Ausente in 25g

Requisitos químicos (valores medios)

Humedad%	78,0 ± 2
pH	6,0 ± 0,2

Paletización

Dimensiones del producto

Peso Neto Medio	250 g
Altura	5,5 cm
Díámetro	11 cm

Embalaje Primario

Recipiente: PP, cerrado con película de PET

Embalaje secundario

Núm. De piezas por caja exterior	6
Dimensiones de la caja	360 x 235 x 63 mm
Volumen cúbico	m³ 0,005
Núm. De cajas por capa	10
Núm. De cajas por palé	200

Identificación del Producto

Código del Producto	01050110102505
Código EAN	8023951002505