

*CASEIFICIO*

*VAL D'AVETO*

*La natura da portare  
a casa*

**RICOTTINO 200g**

**REV. 1 DEL 17.05.2023**

**Reg. UE 1169/2011**

---

---

## RICOTTINO 200g

Ricotta a consistenza cremosa priva di conservanti, prodotta e confezionata nel proprio caseificio con LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia

Origine del LATTE: ITALIA

- Ingredienti: siero di **LATTE** vaccino, sale.
- Conservazione: Da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- Validità: 10 giorni dalla data di produzione
- Pezzature: semisfere da circa 200 g
- Confezionamento: ciotola a perdere da 200 g, termosaldata con tappo richiudibile, in cassetta di polistirolo
- Dimensioni cassetta: L = 39 cm; P = 25 cm; H = 10 cm
- Pezzi per cassetta: 6
- Cartoni per strato Epal: 9
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: 270
- Peso lordo singolo cartone: 1,3 kg circa
- Unità d'ordine: cartone
- Unità di fatturazione: kg
- Codice di fatturazione: 15
- Codice EAN: 2313239
- Shelf Life: 10 giorni dalla data di produzione

### Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	614 kJ 148 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	12 g 3,7 g
Carboidrati di cui zuccheri	3,1 g 3,1 g
Proteine	6,9 g
Sale	0,81 g

## Allergeni

Secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche

<i>Elenco allergeni</i>	<i>Aggiunta Intenzionale</i>	<i>Cross Contaminazione</i>	<i>Presente in stabilimento</i>
<b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte	<b>SI'</b>	///	<b>SI'</b>
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati	NO	NO	<b>SI'</b>
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
<b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
<b>SOLFITI</b> superiori a 10mg/Kg	NO	NO	NO
<b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

### Limiti microbiologici

Fissati da manuale HACCP Caseificio Val d'Aveto ed in accordo con Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010):

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella* spp.: assente in 25g
- *Escherichia coli*: < 100 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* coagulasi positivi: < 10 UFC/g

### Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 6,00 – 7,00
- $a_w$ :  $\geq 0,70$

### Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto**: ricotta leggermente grumosa non omogeneizzata con consistenza sostenuta
- ✓ **Sapore**: dolce, di latte
- ✓ **Odore**: latteo
- ✓ **Colore**: bianco non candido

- ✓ **Consistenza:** cremosa, morbida e vellutata

#### Destinazione d'uso:

- ✓ Il prodotto viene consumato sia tal quale che come ingrediente per preparazioni culinarie anche da sottoporre a cottura.
- ✓ Il prodotto è consumato da tutti gli strati della popolazione inclusi i cosiddetti gruppi ad alto rischio.
- ✓ Non adatto al consumo per persone che presentano allergie alle proteine del latte e/o intolleranze al lattosio.

#### Destinazione di vendita:

- ✓ Consumatore finale, sia libero servizio che banco vendita
- ✓ Utilizzatore professionale

- 
- Tutti gli **imballaggi primari** utilizzati da Caseificio Val d'Aveto srl sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e Reg.(CE)1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE e Reg. (UE) n 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
  - il prodotto fornito non ha subito **irraggiamento**, nessuno dei suoi ingredienti ha subito irraggiamento; per la sua produzione non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici; non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici per la produzione di ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto (ai sensi della direttiva EC 1999/2 e s.m.i.).
- 

- **L'etichettatura** è conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche.
- 

#### Condizioni generali di stoccaggio:

- Il prodotto deve essere conservato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C. Le confezioni devono essere conservate integre, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette e protette da sbalzi di temperatura repentini.
  - Non posizionare le confezioni a contatto con superfici non impermeabili, posizionando 1 colli ad una distanza minima dal pavimento di 10 cm e dalle pareti oltre che tra un bancale e l'altro attiguo, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico lavabile (Reg. CE 852/2004 –D. Lvo 193/2007 –DPR 327/2004), ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Evitare lo schiacciamento del prodotto che, a causa di microfratture, può subire degrado microbiologico.
  - Il locale deve essere protetto dalle contaminazioni da infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sotto-porta per i portoni, deterrenti alle vie di accesso) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica.
  - Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni sopradescritte.
  - Una volta aperta la confezione, se del caso, deve comunque essere riposta in frigo e consumata entro il termine indicato.
  - Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta solo per il tempo necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni aperte con confezioni integre.
-

**Condizioni di trasporto:**

- 
- È richiesto il trasporto refrigerato. Le condizioni di trasporto devono garantire integrità, qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quanto altro possa pregiudicarne la qualità.
- 
- È vietato il trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicianti.
- 

---

**O.G.M.**

**I prodotti non contengono O.G.M. né hanno subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE-2003/1830/CE) Pertanto non è sottoposto alla normativa relativa all'etichettatura degli O.G.M: L'Azienda applica una convinta politica OGM FREE**

---

**B.S.E.**

**Il prodotto in oggetto è ottenuto da latte non ritenuto a rischio. È esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questi prodotti.**

---

**Contaminanti**

**I Prodotti sono ottenuti in accordo al Reg 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche**

<b>Pesticidi</b>	<b>I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg ( CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.</b>
<b>Solventi residui</b>	<b>Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti</b>
<b>Glutine</b>	<b>I prodotti non contengono glutine (<math>\leq 20</math> ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.</b>
<b>Radiazioni ionizzanti</b>	<b>I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.</b>
<b>Coloranti</b>	<b>Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti.</b> <b>In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.</b>
<b>REACH</b>	<b>I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE</b>
<b>ALCOOL</b>	<b>I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.</b>
<b>Alimentazione per vegetariani</b>	<b>adatto</b>
<b>Tracciabilità e Rintracciabilità</b>	<b>Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE</b>
<b>HACCP</b>	<b>Attivo dal 1995 ai sensi Reg. 852/2004/CE</b>

**D.L. 24 gennaio 2012 Art.62**

**Ai sensi dell'art. 62 del decreto legge 24 gennaio 2012, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI**

**Contatti di emergenza**

**Responsabile Qualità**

**Dott. Alessandro Alesi**

**Tel. +39 0736 3067256**

**cell. +39 348 6608288**

**e-mail: [alessandro.alesi@sabelli.it](mailto:alessandro.alesi@sabelli.it)**

**attivo 24 ore-7 giorni**

dott. Alessandro Alesi

**CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.**  
Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35  
16048 REZZOAGLIO (GE)  
Tel./Fax 0185 470390 471002  
C.F./P.I. 0100470999  
CCIA GE 0100470999 REA 328229