



Specifiche di prodotto

RICOTTA FRESCA 220 GR p.f. in fuscella



data di approvazione: 28/07/2024

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 311 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFRPU0313
CODICE EAN	8006103111034
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111031
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	RICOTTA FRESCA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RICOTTA
DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODOTTO FRESCO OTTENUTO DALL'AFFIORAMENTO DELLE PROTEINE DEL SIERO DI LATTE
INGREDIENTI	SIERO DEL LATTE, LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	18 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva
ETIQUETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	p.f. 220 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	TRONCO-CONICA
COLORE	BIANCO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	FUSCELLA TERMOSALDATA, CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
UNITA' PER PACKAGING	1 FUSCELLA PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	8
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	45 x 23,5 x 13
PESO LORDO CARTONE	2,3 kg
MISURA PALLET	120 x 80 x 95
CARTONI PER STRATO	7
STRATI PER PALLET	6
CARTONI PER PALLET	42

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	78,61%	ENERGIA	603-145 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁶ ufc/g
SOSTANZA SECCA	21,39%	GRASSO	10 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ⁴ ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	10,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,0 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	42,75%	CARBOIDRATI	3,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE/TAL QUALE	10,00%	DI CUI ZUCCHERI	2,3 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,75%	PROTEINE	10 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ⁴ ufc/g
		SALE	0,20 g/100g	BACILLUS CEREUS	<10 ⁴ ufc/g
		CALCIO	330 mg/100g		

40% NRV(NRV= valori nutritivi di riferimento)

ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivanti	NO
molluschi e prodotti derivanti	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

CERTIFICAZIONI






Specifiche di prodotto

RICOTTA OMOGENEIZZATA 250 GR

data di approvazione: 05/11/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFRPU3531
CODICE EAN	8006103110440
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110447
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO LIBERO SERVIZIO
CATEGORIA PRODOTTO	RICOTTA INDUSTRIALE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RICOTTA
DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODOTTO OMOGENEIZZATO OTTENUTO DALL'AFFIORAMENTO DELLE PROTEINE DEL SIERO DI LATTE
INGREDIENTI	SIERO DI LATTE, LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	50 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Consumare entro 24h dall'apertura della confezione.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA; COPERCHIO PP 5 PLASTICA
PESO NETTO	250 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	TRONCO-CONICA
COLORE	BIANCO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO, TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	12
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	36.6 x 24 x 12.5
PESO LORDO CARTONE	3.3 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 127
CARTONI PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	8
CARTONI PER PALLET	80

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	77,50%	ENERGIA	603/145 kJ/kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	22,50%	GRASSO	10g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/ TAL QUALE	10,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,0g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/ SOSTANZA SECCA	44,44%	CARBOIDRATI	3,7g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE /TAL QUALE	10,00%	DI CUI ZUCCHERI	2,3g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE / SOSTANZA SECCA	44,44%	PROTEINE	10g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,20g/100g	BACILLUS CEREUS	<10 ² ufc/g
		CALCIO	240mg/100g		

30% NRV (NRV = valori nutritivi di riferimento)

ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂	NO

CERTIFICAZIONI



CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



Specifiche di prodotto

RICOTTA OMOGENEIZZATA 100 GR X 2

data di approvazione: 27/05/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFRPU3538
CODICE EAN	8006103110631
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110638
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO LIBERO SERVIZIO
CATEGORIA PRODOTTO	RICOTTA INDUSTRIALE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	RICOTTA
DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODOTTO FRESCO OTTENUTO DALL'AFFIORAMENTO DELLE PROTEINE DEL SIERO DI LATTE
INGREDIENTI	SIERO DEL LATTE, CREMA DI LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	50 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA; CLUSTER PAP 21 CARTA
PESO NETTO	200 g (2 x 100 g)

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	TRONCO-CONICA
COLORE	BIANCO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE, TIPICO DEL PRODOTTO
AROMA	DELICATO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCETTA TERMOSALDATA + CLUSTER
UNITA' PER PACKAGING	2 VASCETTE PER CLUSTER
UNITA' PER CARTONE	6
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	35.5 x 23.5 x 5.5
PESO LORDO CARTONE	1.4 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 77.5
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	11
CARTONI PER PALLET	99

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	77,50%	ENERGIA	603-145 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	22,50%	GRASSO	10 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	10,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,0 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	44,44%	CARBOIDRATI	3,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE/TAL QUALE	10,00%	DI CUI ZUCCHERI	2,3 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	44,44%	PROTEINE	10 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ³ ufc/g
		SALE	0,20 g/100g	BACILLUS CEREUS	<10 ² ufc/g
		CALCIO	330 mg/100g		

40% NRV(NRV= valori nutritivi di riferimento)

ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

CERTIFICAZIONI

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

IFS
Food

CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A

Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia

Tel.: +39 011 2173100 www.casradicci.com info@casradicci.com