



BUFALCIOFFI SRL  
numero di riconoscimento CE IT 09 63  
VIA RIO VECCHIO, 456 51015 MONSUMMANO TERME (PT)  
Tel./Fax 0572-62595 Tel./Fax 0572-640259  
Email : info@bufalcioffi.it  
www.bufalcioffi.it

## SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Nome Prodotto

**RICOTTA NOVELLA**

Codice Prodotto 0000

Codice scheda prodotto BUFA/SP003/R01

Data di emissione 05/10/2009



Ingredienti

LATTE VACCINO pastorizzato, sale  
ORIGINE DEL LATTE ITALIA

Conservanti

Non Presenti

Struttura

Pasta molle; aW > 0,99; pH 6,3-6,6

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25 g; Salmonella spp  
assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo  
<10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g;

Modalità imballaggio

- **novella 250 g.**  
confezionata in vaschetta di plastica termosaldata  
  
- **novella 2 kg.**  
confezionata in vaschetta di plastica termosaldata

Shelf-life Temperatura

0 - 4° C

Shelf-life Condizioni Ambientali

Umidità 100%

Shelf-life Durata

10 giorni

## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

### Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione, valori nutrizionali.

### Destinazione d'uso

Target: genere di largo consumo, essendo un prodotto del latte, è inadatto nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte.

Punti vendita: oltre al proprio negozio, distribuzione tramite GDO, grossisti e consegna diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

### Controlli per la distribuzione

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 9°C.

### Modalità di utilizzo

Prodotto caseario, da consumare fresco

### Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 GR.	
Energia	714 KJ 172 kcal
Grassi di cui grassi saturi	14,6 g 9,8 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,4 g 0,4 g
Proteine	9,84 g
Sale	0,15 g

