



Caseificio "La Vecchia Masseria"

Mod. 01.0 Rev. 1 del 15/06/2017

RICOTTA

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco, ottenuto con Siero di latte di Bufala, Siero di Latte Vaccino, forma cilindrica, tronco conica

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO LA VECCHIA MASSERIA srl"

2.2) Stabilimento di produzione: **VIA S. MARIA A CUBITO, 7 – VILLA LITERNO – 81039
CASERTA – (ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT D6K9V CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Siero di Latte di Bufala, Siero di Latte, Sale.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **RICOTTA**

4.2) – Marchio: **LA VECCHIA MASSERIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: pezzature da 250g 1 Kg incartate in Pergamena Vegetale

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura morbida vellutata
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco
- Consistenza :	Morbida, compatta,

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	72.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	28.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	10.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	35.7 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	14.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	1.0 \pm 0.3

Uffici e Stabilimento: Via S. Maria a Cubito, 7 – 81039 – VILLA LITERNO - CE – (ITALY)
Telefono 3396486107

www.lavecchiamasseria.it - info@lavecchiamasseria.com



Caseificio "La Vecchia Masseria"

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	156 kcal
Valore Energetico	643 kj
Proteine	13,0 g
Carboidrati	3,50 g
<i>di cui zuccheri (Lattosio)</i>	3.50 g
Grassi	10,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	7.0 g
Sale	0.6 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
e. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente

(§) in 5 unità campionarie.

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti	assenti
Residui antiparassitari	inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94
Residui di medicinali veterinari	inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti
Pb (mg/Kg)	
Aflatossina M1 (ng/Kg)	

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

Termine minimo di conservazione	6 giorni dalla data di produzione
Temperatura di conservazione	+ 4 °C

Uffici e Stabilimento: Via S. Maria a Cubito, 7 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 3396486107

www.lavecchiamasseria.it - info@lavecchiamasseria.com



Caseificio "La Vecchia Masseria"

11. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio di Siero di Latte si ottiene per precipitazione acido termica precedentemente salato alla temperatura di circa 82 °C, riempimento dei cestini forati, spurgo a temperatura ambiente per qualche ora, conservazione in cella a + 4 °C.