



Scheda Tecnica

ORD250016-RA001

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

Rev. 01 del 07/03/2024

DATI PRODOTTO

Codice Prodotto

RA001

Nome Prodotto

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

DESCRIZIONI GENERALI

Produttore e Confezionatore

Caseificio Maremma di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede stabilimento produzione

Via del commercio, 103 (Zona industriale)
58022 Follonica (GR) - Italia

Numero di riconoscimento

IT 09 38 UE

Ingredienti

Siero di LATTE di pecora pastorizzato, LATTE di pecora
pastorizzato, Sale di Volterra

Caratteristiche Microbiologiche

Conforme al REG. (CE) n° 2073/2005

Controlli di qualità

Laboratorio interno e laboratorio esterno accreditato
ACCREDIA

Indicazioni in etichetta

Crosta Non Edibile

Descrizione Prodotto

Riscaldando il siero dopo l'aggiunta di latte si ottiene la
flocculazione della ricotta che viene raccolta in delle
fuscelle con dei particolari mestoli chiamati spersole.
Dopodichè il prodotto viene subito raffreddato.

Tipologia di trattamento e lavorazione

Pastorizzazione

Stagionatura

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio, 103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA(GR)

Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222

E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Codice Fiscale e Partita IVA 00857630537



Scheda Tecnica

ORD250016-RA001

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

Rev. 01 del 07/03/2024

DESCRIZIONI SPECIFICHE

Dimensione [mm]	163
Peso [gr]	1500
Caratteristiche Fisiche	Fuscella circolare
Confezionamento	Fuscella Termosaldata ATM
Tempi di consegna [gg]	3
Durata [gg]	26
Shelf Life Garantita alla consegna [gg]	23
Modalità di conservazione	da +0 a +4 °C
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
Tracciabilità prodotto (Reg. 178/02 CE) codifica lotto	Codice numerico di 6 caratteri su unità consumatore e 8 caratteri su documenti commerciali
Metodica d'uso	Consumo tal quale
Target Consumatori	Tutti i consumatori (tranne allergici ed intolleranti agli ingredienti)
Consumatori vulnerabili	Intolleranti e/o allergini agli ingredienti

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio, 103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA(GR)

Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222

E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Codice Fiscale e Partita IVA 00857630537



Scheda Tecnica

ORD250016-RA001

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

Rev. 01 del 07/03/2024

DATI DI LAVORAZIONE

Tipologia Prodotto	Ricotta Pecora
--------------------	----------------

ORIGINE LATTE

Latte di pecora pastorizzato	Italia
------------------------------	--------

MATERIALE IMBALLAGGIO

Etichetta	Carta Alimentare
Gas Inert	Azoto ed anidride carbonica
Fuscella	Polipropilene
Rivestimento termosaldato	PET, inchiostro, colla, polipropilene

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio, 103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA(GR)

Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222

E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Codice Fiscale e Partita IVA 00857630537

**SCHEMA DESCRITTIVA**

Descrizione Commerciale

Larghezza [mm] 207

Lunghezza [mm] 207

Diametro [mm] 163

Altezza [mm] 105

Informazioni di Consegna

Tipo Imballo Cartone Aperto

Dimensioni Imballo [mm x mm x mm] 400x400x120

Pezzi per Imballo 2

Imballi Totali 60

Il presente documento:

- si intende approvato dal cliente se CASEIFICIO MAREMMA non riceve rimozioni sul suo contenuto entro 15 gg dalla data di ricezione;
- è redatto al meglio della nostra conoscenza, sulla base della formulazione del prodotto e sulla base dei dati ricevuti dai nostri fornitori;
- è redatto ed emesso in forma elettronica e, pertanto, non richiede la nostra firma per essere considerato valido.
- CASEIFICIO MAREMMA non si assume alcuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di alcun genere, derivante dall'uso irresponsabile, illecito o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto, oggetto del presente documento.



Scheda Tecnica

ORD250016-RA001

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

Rev. 01 del 07/03/2024

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri

Limiti

E. Coli	Reg. 2073/05 CE
Staphilococcus aureus	Reg. 2073/05 CE
Salmonella spp (solo prodotti freschi)	Reg. 2073/05 CE
Listeria m.	Reg. 2073/05 CE

DICHIARAZIONE ALLERGENI (REG. UE N° 1169 DEL 2011)

Allergene

Presenza

Presenza nel sito

Contaminazione crociata

Note

- per assenza, + per presenza

Latte	+	-	-
Glutine	-	+	-
Frutta a guscio	-	+	-
Soia	-	+	-
Arachidi	-	-	-
Lupini	-	-	-
Sedano	-	-	-
Sesamo	-	-	-
Senape	-	-	-
Uova	-	-	-
Pesce	-	-	-
Molluschi	-	-	-
Crostacei	-	-	-
Solfiti	-	-	-
può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO	-	+	-

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio, 103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA (GR)

Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222

E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Codice Fiscale e Partita IVA 00857630537



Scheda Tecnica

ORD250016-RA001

RICOTTA TOSCANA DI PECORA ATM.P.

Rev. 01 del 07/03/2024

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g

Energia 664Kj / 160Kcal

Grassi 12g

di cui grassi saturi 8,6g

Carboidrati 1,3g

di cui zuccheri <0,5g

Proteine 11g

Sale 0,30g

Vitamina C

Sono presenti le vitamine A - B1 - B2 - PP

Ingredienti: Siero di Latte di pecora pastorizzato, Latte di pecora pastorizzato, Sale di Volterra

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio, 103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA(GR)

Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222

E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Codice Fiscale e Partita IVA 00857630537