



fondata nel 1936

Latteria Sant'Andrea

Società Agricola Cooperativa

Via Capitello, 66
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798
www.lattsantandrea.com
info@lattsantandrea.com



DENOMINAZIONE	RICOTTA SANT'ANDREA		
Codice	04		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018.		
Origine del latte	ITALIA		
DESCRIZIONE	Prodotto ottenuto dal siero di latte con eventuale aggiunta di latte vaccino e/o crema di latte con coagulazione acida.		
INGREDIENTI	Siero di latte vaccino, latte vaccino, sale, acido citrico.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola o per uso gastronomico.		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo subito dopo la produzione.		
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Prodotto forma intera incartato: 8 giorni dalla data di produzione, o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 10 giorni dal confezionamento. o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 3 giorni sempre se entro i termini di scadenza. 		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 1 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	202
	Valore energetico	KJ/100g	838
	Proteine	g/100g	7
	Grassi	g/100g	18
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	12
	Carboidrati	g/100g	3,29
	di cui Zuccheri	g/100g	3,13
	Sale	g/100g	0,33
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: tronco conica (tipo grande: altezza circa 9 cm, diametro circa 14 cm e peso circa 2 kg. – tipo piccola altezza circa 7, diametro 8 cm, peso 0,3 kg circa)</p> <p>crosta: inesistente;</p> <p>pasta: di colore bianco latte;</p> <p>odore e aroma: sentori di siero di latte, latte cotto;</p> <p>sapore: dolce, leggermente sapido e acidulo;</p> <p>struttura: grumosa, non coerente, umida.</p>		
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
	Salmonella	assente in 25 g	
	Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g	
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera o Forma intera sottovuoto. 		
IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> o polistirolo con 04 forma. o polistirolo con 06 forme. o Polistirolo con 48 forme. 		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.		
ALLERGENI	Latte vaccino		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
NOTE	Abbinamento consigliato con vino rosato frizzante; adatta a preparazioni di antipasti con verdure crude o anche in dessert con marmellata di mirtilli.		