

Doc	3.01
Ed	1 del 09 08 2018
Rev	2
del	01 10 2020

Prodotto/ Product : **Ricotta fresca di bufala in vasetto termosaldato/ Cheese from Buffalo Milk**  
 Denominazione di vendita/ Sales denomination : **Ricottina fresca di bufala / Cheese from Buffalo Milk**  
 Peso Pezzatura/ Weight : **250gr**  
 Marchio/ Brand : **Barlotti**  
 Shelf Life: **18 gg dalla data di produzione/ Up to 12 days**  
 Temperatura di Conservazione/ Storage conservation : **+2°C <T < +4°C**  
 Ingredienti/ Ingredients : **Siero di LATTE di bufala, LATTE di Bufala e sale/ Whey Buffalo's MILK, Buffalo's MILK and salt**



Modalità d'uso: conservare la vaschetta in frigorifero a temperatura compresa tra i +2°C e i +4°C, al momento dell'utilizzo rimuovere il film plastico di chiusura, di tipo easy peel, estrarre la fucella e sfornare la ricotta. Una volta aperta la confezione, il prodotto può essere consumato entro 2 giorni assicurandosi che non abbia subito sbalzi termici e conservato a temperatura di refrigerazione

**Informazioni tecniche per confezione/ Technical information for Packaging**

Tipo di confezione/ Packaging kind : in fucella inserita in vaschetta termosaldata/ perforated basket inserted in heat-sealed tray

Peso Netto confezione/ <i>Net weight of the pack</i>	Pezzi per confezione/ <i>Pcs per pack</i>	EAN prodotto/EAN code	Peso Netto Imballo/ <i>Net weight of secondary packaging</i>	Pezzi per imballo/ <i>Pcs per pack</i>
<b>250gr</b>	<b>1</b>	803314080737 8	<b>1 kg</b>	<b>4</b>

**Caratteristiche prodotto/ Characteristics of the product**

**Caratteri organolettici/ Sensory sheet**

Colore/ Color	Bianco Candido/ <i>Pure white</i>
Odore/ Smell	Tipico di ricotta/ <i>Characteristic of cheese</i>
Sapore/ Taste	Dolce lattico/ <i>Sweet lact</i>

**Aspetto del Prodotto/ Appearance**

Forma/ Shape	Tronco conica/ <i>Parallelepiped</i>
Superficie/ Surface	Scanalata da fucella/ <i>Irregular</i>
Crosta/ Crust	Assente/ <i>Absent</i>

**Struttura/ Structure**

Soffice/ *Soft*

**Parametri Chimici/ Chemical parametres**

pH	> 5,2
aw	0,97
Umidità / Humidity	% 62 ± 2
Sostanza Secca / Dry Matter	% 38 ± 2
Materia Grassa su SS / Fat dry matter	% 31 ± 2
Materia Grassa sul t.q./ Fat on t.q.	% 12 ± 2

**Parametri Microbiologici/ Bacteriological Parameters**

Criteri Microbiologici conformi ai limiti del Reg. CE 1441/2007  
 Regulation by Reg. CE 1441/2007

**Allergeni/ Allergen**

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio, presente come componente intrinseco del prodotto)./ *The product is intended for all categories of consumers, except those allergic to milk and its derivatives (including lactose, as this intrinsic component of the product).*

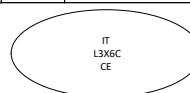
**OGM**

Il Prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati, secondo quanto definito dal Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati e il Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati./ *The product does not contain GMOs, it is not produced from GMOs and does not contain ingredients produced from GMOs as defined by CE Regulation 1829/2003 on GM food and feed and Reg. CE 1830/2003 on traceability And labeling of genetically modified organisms.*

**Valori Nutrizionali/ Nutritional Values \***

Valore energetico/ Energy value	kcal 150	kJ 624
Grassi/ Fat	12 g	
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	9.1 g	
Carboidrati/ Carbohydrates	3.4 g	
di cui zuccheri/ of which sugar	3.4 g	
Fibra/ Fiber	0 g	
Proteine/ Protein	7.2 g	
Sale/ Salt	0.4 g	
Sodio/ Sodium	0.368 g	
Calcio/ Calcium	228 mg	28,5% RDA
Fosforo/ Phosphorous	300 mg	42,8 % RDA

\* Valori medi per 100 gr di prodotto/ *Average values on 100 gr of product*



Riconoscimento Comunitario Reg 852 853/2004 CE

La Bufalara s.n.c. di Vincenzo e Nunziante  
 Barlotti  
 via Torre di Mare, 1  
 84047 Capaccio Paestum  
 P.I. n. 01102980651