BEZEICHNUNG	***FRISCHE RICOTTA***	foto
PRODUKT CODE	RICO	
PRODUKT ZERTIFIZIERUNG	keine	
ANLAGE ZERTIFIZIERING	keine	
MELKEN BEREICH	Die Milch stammt aus Bauernhöfen der Provinzen von VE und PN qualifiziert für die Herstellung von Montasio DOP	
BESCHREIBUNG	**Weiches Milchprodukt erhalten aus Molke-Protein-Koagulation, hinzugefugter Milch und Mineral Salz Gerinnung Hilfsstoffe**	
ZUTATEN	Molke, Milch, Salz, Mineral Salz gerinnungs Hilfsstoffe Konservierungsmittel: keine Behandlung der Kruste: **keine**	
ZWECKBESTIMMUNG	Tisch und Küchen Käse	
REIFE	Nach Produktion ist er sofort essbar.	
LAGERBESTANDIGKEIT	Muss innerhalb von 5 Tagen nach der Produktion gegessen werden. Wenn vakuumverpackt oder in einem geeigneten Ort aufgehalten wird, kann er bis zu 10 Tagen dauern.	

ERNAHRUNGS-ERKLARUNG
Indikative Werte nach 1 Tag

Energiewert	Kcal/kj	
Feuchtigkeit	%	
Proteine	g/100g	
Fettsäure	g/100g	
Davon Gesättigte Fettsäuren	g/100g	
Kohlenhydrate	g/100g	
Davon Zucker	g/100g	
Salz	g/100g	

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Form: Konischer Stumpf wiegt zwischen 300 und 400 gramm.
Kruste: nicht existent, Oberfläche im Korb
Käse Teig: milch- farbig, klumpig inkonsistent
Geruch und Aroma: nicht sehr intensiv, mit einem Hauch von gekochter Milch und Sahne,
Geschmack: Süß und leicht säuerlich und gesalzen
Struktur des Käseteigs: klumpig, feucht, verformbar, leicht klebrig, mit einer guten Löslichkeit.

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Gemäss Reg. CE 1441/2007
Listeria m. abwesend in 25 g
Salmonella abwesend in 25 g

Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g

VERKAUFS FORMAT	Verkauft am Stück, von Hand verpackt mit einem spezifischen Papier.
KONSEVIERUNG	Während dem gerbrauch im Kühlschrank aufbewahren unter einer Temperatur von +2° C und +4°C
ALLERGENE	Kuhmilch (in der Molkerei werden Ei-proteine, Nüsse und Pistazien verwendet)
GLUTEN	In der Anlage werden keine Gluten haltige Produkte verwendet
GVO	Produkt ist nicht abgeleitet und enthalt keine GVO
KOMMENTARE	