



I FRESCHI LA MINI PEC ricottina di pecora



COD.	MPEC	PESO / WEIGHT	0,250 kg peso fisso – lb 0,77 fixed weight
------	------	---------------	--------------------------------------------

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pratica ricottina in versione take-away da 380 g, disponibile sia a peso variabile che peso fisso. La Mini Pec è ottenuta esclusivamente da siero di pecora con l'aggiunta di latte intero di pecora ed è estratta direttamente dal cuore del "doppio fondo", dove la ricottina risulta più tenera. Ottima da gustare al naturale come dessert a fine pasto o accompagnata da confetture di frutti rossi, miele e cioccolato. È la classica ricotta che non può mancare su ogni tavola.

Practical ricotta in a 380 g take-away version, available in both variable and fixed weight. Mini Pec is made exclusively from sheep's whey with the addition of whole sheep's milk and is extracted directly from the heart of the "double bottom", where the ricotta is most tender. It is excellent eaten plain as a dessert at the end of a meal or accompanied by red fruit preserves, honey and chocolate. It is the classic ricotta cheese that cannot be missing on any table.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts

Senza glutine – Gluten free

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Siero di latte ovino e aggiunta di latte ovino e sale.
Sheep's whey and addition of sheep's milk and salt.
Origine del latte: Italia* - Origin of milk: Italy

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.
Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Riscaldamento del siero 65-70°C, aggiunta di latte, riscaldamento della miscela a 80-85°C, coagulazione delle proteine, affioramento e trasferimento manuale del prodotto ottenuto in fucelle di plastica. Trasferimento in cella refrigerata a 0-4°C; raggiunta la temperatura di raffreddamento, il prodotto è pronto per la vendita.
Heating of whey at 65-70°C, addition of milk, heating the mixture at 80-85°C, protein coagulation, outcrop and manual transfer of the product obtained in plastic basket. Transfer in refrigerated at 0-4 °C; reached the cooling temperature, the product is ready for sale.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

20 giorni dalla data di produzione, a 0 / +4°C.
20 days from the production date, at 0 / +4°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Dopo l'apertura consumare entro tre giorni
After opening, consume within three days

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

5 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	5 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
12 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 30 x 12	12 pcs per box Size (cm): 40 x 30 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 8 N° di strati: 6 Cartoni per pallet: 48	Boxes per layer: 8 N° of layers: 6 Boxes pallet: 48

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 12,5 cm Altezza / height: 6,5 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:
8032793290780

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	(28g)
Amount Per Serving	
Calories	40
% Daily Value*	
Total Fat 3g	4%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 10mg	3%
Sodium 50mg	2%
Total Carbohydrate < 1g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars < 1g	0%
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3g	6%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 95mg	8%
Iron 0mg	0%
Potassium 35mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia Energy value	617 kJ 148 kcal
Grassi - Fat	10 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	7,6 g
Carboidrati - Carbohydrate	3,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	3,5 g
Proteine - Protein	11 g
Sale - Salt	0,44 g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,98
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	74,98 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	41,31 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	83,62 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Stafilococchi coag. +	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 1.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 04 Rev 09:
Data / Date: 28/04/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

IT
R1B3Q
CE

Busti Formaggi S.p.A. Via G. Marconi, 13 A/B 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it