

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 "doppiofondo", dove la ricotta risulta più tenera. Ottima da gustare al naturale come dessert a fine pasto o accompagnata da confettura 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 fuscelle 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**

**MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR 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.

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 derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO / FORWARDING	CONDIZIONI PER IL TRASPORTO / TRANSPORT CONDITION	BARCODE
5 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	5 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
12 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 30 x 12	12 pcs per box Size (cm): 40 x 30 x 12	Cartoni per strato: 8 N° di strati: 6 Cartoni per pallet: 48	Boxes per layer: 8 N° of layers: 6 Boxes pallet: 48

**Nutrition Facts**

1 servings per container	
<b>Serving size</b>	(28g)
Amount Per Serving	
<b>Calories</b>	<b>40</b>
	% Daily Value*
<b>Total Fat 3g</b>	4%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol 10mg</b>	3%
<b>Sodium 50mg</b>	2%
<b>Total Carbohydrate &lt; 1g</b>	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars < 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein 3g</b>	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 di cui acidi grassi saturi of which saturates	10 g 7,6 g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri of which Sugars	3,5 g 3,5 g
Proteine - Protein Sale - Salt	11 g 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 divulgati o utilizzati 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

