



# Laboratorio Analisi Chimiche e Microbiologiche

Inserito al n. 06/LAB/PROVV dell'Elenco Regionale Laboratori Analisi ai fini dell'autocontrollo

GURS N° 53 del 09/11/2007

Direttore Responsabile Dr. Chim. Paolo Maida

Spett.le Sperikotta sas di D'Agostino G. & C.  
Via Seneca n. 7  
San Biagio Platani (AG)

## SCHEMA TECNICA

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:** Crema di ricotta

**INGREDIENTI:** Ricotta (siero di latte ovino, latte ovino, sale), zucchero.

**PERCENTUALE DEGLI INGREDIENTI SUL TOTALE:**

Ingrediente	% sul totale
Ricotta di latte ovino	69%
Zucchero	30%
Sale	1%

### PROPRIETÀ STRUTTURALI E SENSORIALI DEL PRODOTTO

**GUSTO:** gradevole

**COLORE:** chiaro, tipico della crema di ricotta

**ODORE:** tipico

**CONSISTENZA:** cremosa

**CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE:** il prodotto finito è posto all'interno di secchielli in plastica conformi alla vigenti normative sui contenitori ed imballaggi per uso alimentare.

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Condizioni di stoccaggio	Temperatura
Alla produzione	< -18 °C.
Trasporto	< -18 °C.
Immagazzinamento	< -18 °C.
Dopo scongelamento	+0°C + 4°C

## VITA DEL PRODOTTO (TEMPI DI CONSERVAZIONE)

- 18 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C;
- 6gg dopo lo scongelamento e conservato ad una temperatura compresa tra +0 e+4°C

UNITÀ DI VENDITA: confezioni da, 6Kg, 12Kg

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conteggio delle colonie aerobiche a 30°C	<150.000 U.F.C./g
E. Coli	<10 U.F.C./g
Coliformi a 30°C	<10 U.F.C./g
Muffe e lieviti	<10 U.F.C./g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 U.F.C./g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria spp	Assente in 25 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE ED INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi alla produzione per 100 g di prodotto):

pH	Potenziometrico	6,68
Umidità %pp	Rapp. ISTSAN 96/34	56,69
Ceneri %pp	Rapp. ISTSAN 96/34	0,98
Proteine %pp	Kjeldahl Rapp. ISTSAN 96/34	7,36
Sostanze grasse totali (Soxlet) % p/p	Rapp. ISTSAN 96/34	3,30
Grassi Saturi	Rapp. ISTSAN 96/34	2,15
Grassi monoinsaturi	Rapp. ISTSAN 96/34	0,85
Grassi monoinsaturi	Rapp. ISTSAN 96/34	0,3
Carboidrati %p/p	Rapp. ISTSAN 96/34	31,20
di cui Zuccheri %p/p		29,80
Valore nutrizionale medio	Da calcolo	183,94 Kcal pari a 770.12 KJ
Composizione degli zuccheri % p/p	Rapp. ISTSAN 96/34	%p/p
Lattosio		1.12
Fruttosio		< 0.05
Galattosio		< 0.05
Glucosio		< 0.05
Saccarosio		28.7
Maltosio		< 0.05
Amido		< 0.05
Fibra alimentare	Rapp. ISTSAN 96/34	< 0.1
Calcio	Rapp. ISTSAN 96/34	142 mg/Kg
Ferro	Rapp. ISTSAN 96/34	0.2 mg/Kg
Sodio	Rapp. ISTSAN 96/34	0,34 % p/p
Vitamina C	Rapp. ISTSAN 96/34	< 1 mg/Kg
Vitamina A	Rapp. ISTSAN 96/34	112 ug/Kg
Colesterolo	Rapp. ISTSAN 96/34	32 mg/Kg



Esteri Metilici degli acidi grassi ( UNI EN ISO 5508/1998 + UNI EN ISO 5509:2001)

Acido butirrico (C4)	%	4.30
Acido copronico (C6)	%	3.25
Acido caprilico (C8)	%	1.98
Acido caprico (C10)	%	2.85
Acido laurico (C12)	%	2.45
Acido miristico (C14)	%	11.28
Acidopalmitico (C16)	%	30.4
Acido stearico (C18)	%	10.85
Acidooleico (C18:1)	%	22.4
Acido linoleico (C18:2)	%	2.3
Acido linolenico(C18:3)	%	1.6
Acido palmitoleico (C16:1)	%	3.9
Acido enentico (C7)	%	<0.01
Acido caproleico (C10:1)	%	< 0.01
Ac lauroleico (C12:1)	%	< 0.01
Ac tridecanoico(C13)	%	< 0.01
Ac tridecenoico (C13:1)	%	< 0.01
Ac miristoleico (C14:1)	%	0.9
Ac pentadecanoico (C15)	%	1.54
Ac pentadecenoico (C15:1)	%	< 0.01
Ac eptadecanoico (C17)	%	< 0.01
Ac eptadecenoico (C17:1)	%	< 0.01
Ac arachico (C20)	%	< 0.01
Ac eicosenoico (C20:1)	%	< 0.01
Ac Beenico (C22)	%	< 0.01
Ac erucico (C22:1)	%	< 0.01
Acignocericico (C24)	%	< 0.01

**Ingredienti di cui all'Allegato 3bis della Direttiva 2003/89/CE del parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 (ALLERGENI):**

Lista allergeni	Presente nel prodotto fornito	Presente nello stabilimento di produzione
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	Latte ovino e	SI

	lattosio	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

## VALORI NUTRIZIONALI

### NUTRITIONS FACTS

#### NUTRIZION FACTS

Serving size (g)..... 55.....Servings about..... \_\_\_\_.....

#### Amount for serving

Calories 101,17 calories from fat 16,34

.....%Daily Value

Total fat (g)...	1,82	0,8
Saturated fat(g)	1,18	0,5
Trans fat (g)	0	0
Cholesterol (mg)	1,76	0,35
Sodium (mg)	187	4,7
Total carbohydrate (g)	17,16	3,43
Dietary fiber (g)	0	0
Sugars (g)	16,39	3,3

Vitamin A (%)\* 6,84

Vitamin C (%)\* 0

Calcium (%)\* 0,6

Iron (%)\*0,06

\*percent daily values (DV) are based on a 2000 calorie diet.

Prodotto conforme al regolamento CE 2073/2005 e smi, per i criteri microbiologici di igiene di processo e di sicurezza alimentare.

San Giovanni Gemini, li 10/11/14

Il responsabile del Laboratorio  
Dr. Chimico Paolo Maida

