

SCHEDA TECNICA

RICOTTA DI MUCCA

TIPOLOGIA CASEARIA - Originaria del Lazio, già conosciuta nella Roma repubblicana, rappresenta una forma originale di valorizzazione del siero: la ricotta è ottenuta per affioramento al calore delle proteine solubili del latte, cd. sieroproteine (latto-albumina e latto-globulina), che non coagulano per l'azione del caglio (coagulazione acidotermica). Il termine, infatti, deriva da latino recoctus, cioè ricotto e si riferisce all'ulteriore cottura del siero residuo dalla cagliata. Per tale motivo, a rigore della legislazione italiana, la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio, ma un latticino.

È indicata sia per un uso a freddo, da consumare come pietanza a sé, sia per un uso a caldo, come prodotto di complemento nelle preparazioni, ad esempio, di una vasta varietà di dolci della tradizione culinaria italiana. Inoltre trova largo uso come ingrediente di primi e secondi piatti, anche salati.

CONFEZIONE - In fscelle tronco-coniche di plastica bianca non forate e termosigillate con film plastico; formati: 600 g per il consumo diretto e 2 kg per il prodotto da banco.

CONSERVAZIONE - In frigorifero a +4°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isotermitici, è tollerato un valore max di temperatura di +9°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo.

ETICHETTATURA - Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 11 giorni escluso il giorno di produzione a confezione integra.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - Aspetto esterno: la pasta è soffice, friabile, compatta e omogenea. Colore: bianco candido brillante. Odore: di latticino fresco. Sapore: il gusto è delicatamente dolce e fragrante con profumo di latte cotto e crema, privo di note acidule, con un lieve aroma di panna, senza microflora tipica. Consistenza: struttura granulosa a fiocchi e molto fine ma non sabbiosa, elastica e cremosa alla masticazione. Mangiata calda, il fine bocca mostra una persistenza piuttosto lunga di lattosio.

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE - pH 5,8; Umidità 73%; Sostanza secca 27%; Grasso s.s. 37% (prodotto semigrasso); HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI - Siero dolce di latte vaccino derivante da cagliate enzimatiche acidificate biologicamente, fortificato aggiungendo latte vaccino intero e panna di latte per gusto più delicato e palatabile; sale; correttore di acidità (pH): acido citrico E330. Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a 100 g di prodotto):

Energia 607kJ/145Kcal - Grassi 9,5 g di cui saturi 6,4 g - Carboidrati 3,7 g di cui zuccheri 3,7 g - Proteine 10,6 g - Sale 0,3 g - Calcio 344 mg - Fosforo 204 mg - Potassio 114 mg - Magnesio 17 mg - Ferro 0,45 mg.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Etichettatura (D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 - D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 - L. 19 febbraio 1992 n. 142 - D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181)

Igiene e salubrità dell'alimento (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - Dir. 92/46 CEE - D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123 - D.M. 16 dicembre 1993 - D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE n. 854/2004 - Reg. CE n. 882/2004 - Reg. CE n. 2073/2005 - Reg. CE n. 1441/2007 - Reg. CE n. 1020/2008)

Ingredienti (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 - Reg. CE n. 258/1997 - D.M. 10 marzo 2000 n. 183 - Dir. CE n. 89/2003 - Reg. CE n. 365/2010)

Materiali di confezionamento (D.M. 21 marzo 1973 n. 34 - D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 - L. 18 maggio 1985 n. 321 - D.L. 11 novembre 1986 n. 98 - C.M. 10 novembre 2003 n. 168 - Reg. CE n. 1935/2004)

Rintracciabilità (UNI 10939/2001 - UNI 11020/2002 - Reg. CE n. 178/2002 - C.M. Sanità 2004 n. 112 - RE UE n. 931/2011)

Trasporto di alimenti lattiero-caseari (L. 30 aprile 1962 n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - D.M. 1 aprile 1988 n. 178).

Data ultima revisione: 26 febbraio 2014

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna