

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Ricotta secca

Dry ricotta



onlygooditaly
tastes and tradition

mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:
via Giuseppe Mercuri 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797

www.onlygooditaly.com

info@onlygooditaly.com

info@pec.onlygooditaly.com

CODICE DESTINATARIO PER
FATTURE ELETTRONICHE: 5RUO82D



Scheda di prodotto / Product Data Sheet
Valori validi per tutte le tipologie
Values valid for all types



Marca/ Brand:	Only Good Italy				
Tipo formaggio/ Cheese type:	Latticino fresco ottenuto dal siero derivante dalla trasformazione casearia di latte di pecora / Fresh milk from whey derived from the sheep's milk processing				
Ingredienti / Ingredients:	Siero di latte ovino pastorizzato, latte ovino pastorizzato, sale / Pasteurized sheep's milk whey, pasteurized sheep's milk, salt				
Stagionatura / Maturing:	oltre 30 giorni fino a 8 16 mesi over 30 days up to 8 16 months				
Caratteristiche chimiche (valori medi) Chemical characteristics (average values)	Salmonella	Assente in 25/g	Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)	Energia / Energy (kj)	1480,28
	Listeria monocytogenes	Assente in 25/g		Energia / Energy (kcal)	123,56
	E. coli	<100 ufc/g		Grassi / Fat (g)	28,3
	Stafilococchi coag +	<100 ufc/g		di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids	28,3
				Carboidrati / Carbohydrates (g)	4,20
				di cui zuccheri / of which sugars (g)	4,20
				Proteine / Protein (g)	23,10
		Sale / Salt (mg)	212		
Zona di origine / Area of origin:	La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura comprende i comuni della Provincia di Crotone, Calabria, Italy. The area of origin of the milk, production and maturing includes the municipalities of the Province of Crotone, Calabria, Italy.				
Modalità di consumo / Mode of consumption:	Può essere consumato tal quale o come ingrediente in preparazioni alimentari It can be eaten as it is or as an ingredient in food preparations				
Allergeni / Allergens:	Latte. Non contiene glutine e/o fonti di glutine Milk. It does not contain gluten and / or gluten sources				
Confezionamento / Packaging:	Sottovuoto Vacuum packed				
Peso Netto / Net weight	280 gr circa / 280 gr about				

Scheda di prodotto / Product Data Sheet
Valori validi per tutte le tipologie
Values valid for all types



Temperatura di trasporto (C°): Transport temperature (C°)	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
Temperatura di stoccaggio (C°): Storage temperature (C°):	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
Shelf-life alla produzione (gg): / Shelf-life to production (days)	180
Shelf-life MIN garantita (gg): / Shelf-life guaranteed MIN (gg):	108

Confezione: Pack:	Pezzo intero dalla forma tronco conica / Whole piece with a truncated cone shape
Unità di vendita: Sales unit:	Confezione in sottovuoto da 200g a 250 g a peso variabile Vacuum pack from 200g to 250g with variable weight
Tara confezione circa (g): Tare pack approx (g):	1 gr
Composizione confezione: / Package composition:	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
Dimensioni confezione: larghezza x altezza x profondità (mm) / Package size: width x height x depth (mm):	60 x 60 x 120
Peso netto confezione (g): / Piece Net Weight (g)	da 200g a 250 g a peso variabile from 200g to 250g with variable weight
Codice EAN pezzo Piece EAN Code	non applicato not applied

Tipo e composizione: / Type and composition:	Cartone di colore bianco / White cardboard
Dimensioni confezione cartone: larghezza x altezza x profondità (cm) / Carton package size: width x height x depth (cm):	39,5 x 14 x 21,5
Nr. di pezzi per cartone: Nr. of pieces per carton:	25
Tara cartone (g) Carton tare (g)	335
Tara totale (g) Total tare (g)	360
Peso netto cartone (g) Carton Net Weight (g)	5.500
Peso lordo cartone (g) Carton gross weight (g)	5.860
Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo a 14 cifre	98053323931037

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Ricotta affumicata di pecora

Sheep smoked ricotta

Denominazione di vendita / Sales denomination:	Ricotta affumicata di pecora / Sheep smoked ricotta
Codice aziendale articolo:/ Article company code	FRM0161200000000
Modalità di produzione / Production mode	<p>Per precipitazione acido-termica del siero di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato in percentuale del 10%. Il prodotto dopo l'affioramento viene salato e riposto in canestri, successivamente subisce un processo di affumicatura con legno di ulivo e arancio che gli conferisce il suo aroma e aspetto caratteristico.</p> <p>For acid-thermal precipitation of pasteurized sheep's milk whey with the addition of pasteurized sheep's milk with the addition of pasteurized sheep's milk in a percentage of 10%. The product after the surfacing is salted and placed in baskets, then undergoes a smoking process with olive and orange wood which gives it its characteristic aroma and appearance.</p>



Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Ricotta bianca secca di pecora

Dry white sheep's ricotta

Denominazione di vendita / Sales denomination:	Ricotta bianca secca di pecora / Dry white sheep's ricotta
Codice aziendale articolo:/ Article company code	FRM0131200000000
Modalità di produzione / Production mode	<p>Per precipitazione acido-termica del siero di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato con aggiunta di latte di pecora pastorizzato in percentuale del 10%. Il prodotto dopo l'affioramento viene salato e riposto in canestri, successivamente subisce un processo di asciugatura in camera calda che gli conferisce il suo aspetto caratteristico.</p> <p>For acid-thermal precipitation of pasteurized sheep's milk whey with the addition of pasteurized sheep's milk with the addition of pasteurized sheep's milk in a percentage of 10%. The product after salting is salted and placed in baskets, then undergoes a drying process in a hot chamber which gives it its characteristic appearance.</p>



Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)	100 x 120 FUMIGATI
Cartoni per strato: / Cartons for layer:	12
Strati per pallet: / Layers for pallets	11
Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:	132
Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):	154
Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)	726
Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)	774

Nota 1:

NOTA RELATIVA ALL'ETICHETTA PEZZO: scrivere il TMC (termine minimo di conservazione) in AAAA MM GG con il mese in lettere secondo codifica canadese - es. 2016 AL 27. **ABBREVIAZIONE MESE DATA SCADENZA ANCO CANADA**

JA pour JANVIER GENNAIO (01)
 FE pour FÉVRIER FEBBRAIO (02)
 MR pour MARS MARZO (03)
 AL pour AVRIL APRILE (04)
 MA pour MAI MAGGIO (05)
 JN pour JUIN GIUGNO (06)

JL pour JUILLET LUGLIO (07)
 AU pour AOÛT AGOSTO (08)
 SE pour SEPTEMBRE SETTEMBRE (09)
 OC pour OCTOBRE OTTOBRE (10)
 NO pour NOVEMBRE NOVEMBRE (11)
 DE pour DÉCEMBRE DICEMBRE (12)

Nota 2:

NOTA RELATIVA ALL'ETICHETTA CARTONE: scrivere il TMC (termine minimo di conservazione) in AAAA MM GG con il mese in cifre - es. 20180429

Nota 3:

DA ALLEGARE AI PALLET:

PACKING LIST

N. 1 CARTONE DI CAMPIONI X CONTROLLO COMPLETO

FOTO DEI PEZZI E DELLE ETICHETTE A INIZIO PRODUZIONE PER UN CONTROLLO IN MODO DA NON AVERE PROBLEMI ALLA CONSEGNA
 SUL DDT DI CONSEGNA IL NOME DEL PRODOTTO

Etichetta pezzo
piece label

DA DEFINIRE

Etichetta cartone
Carton label

DA DEFINIRE