



1) DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio da tavola fresco, tenero e cremoso

PAESE DI PRODUZIONE: Italia

2) INGREDIENTI:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
LATTE	...	animale	
sale	...	minerale	
caglio	...	animale	

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione	Commento
latte crudo	
latte pastorizzato	
latte termizzato	

3) ALLERGENI E OGM

Allergeni	SI	NO	Descrizione
Cereali o derivati contenenti glutine		x	
Crostacei e derivati		x	
Uova e derivati		x	
Pesci e derivati		x	
Arachidi e derivati		x	
Soia e derivati		x	
Latte e derivati incluso il lattosio	x		latte, proteine del latte, lattosio
Frutta con guscio (es. noci) e derivati		x	
Sedano e derivati		x	
Senape e derivati		x	
Semi di sesamo e derivati		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/kg oppure 10mg/l dichiarati come SO2		x	
Lupino e prodotti a base di molluschi		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	
Altro		x	

OGM/Radiazioni ionizzanti	SI	NO	Commento
Contiene OGM		x	
Derivati di OGM		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003	x		
Garantito esente da OGM	x		
Contiene ingredienti irradiati		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore riscontrato	Unità di misura
Valore energetico	...	kcal/100g
Valore energetico	...	kJ/100g
Proteine	...	g/100g
Carboidrati	...	g/100g
di cui zuccheri	...	g/100g
Grassi	...	g/100g
di cui acidi grassi saturi	...	g/100g
Sale	...	g/100g
Fibre	...	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	60,5	2,5	%	
Sostanza secca	44,5	2,5	%	
Grasso sulla sostanza secca	57	2,5	%	
Sale	...		%	
pH	...			

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali	10000	UFC/g	
Escherichia coli	<100	UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente	in 25g	
Salmonella spp.	assente	in 25g	
Muffe	< 1000	UFC/g	
Lieviti	< 10000	UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criteri	Caratteristiche
Colore	bianco, uniforme
Sapore/Odore	gradevole, delicato, fresco, retrogusto lievemente acidulo
Aspetto	caratteristico, omogeneo, assenza di crosta ed occhiatura
Struttura/consistenza	consistenza tenera, cremosa, spalmabile, fondente in bocca
Altro	

Consistenza		Commento
Formaggio a pasta dura		
Formaggio a pasta dura semidura		
Formaggio a pasta molle/soft	x	
Altro		

8) DATI LOGISTICI

	Valore	Unità di misura	Peso fisso/variabile
Quantità netta pezzo	1	kg	variabile
Dimensioni pezzo			
Dimensioni cartone			
Pezzi x cartone	4		
Quantità netta cartone	4	kg	variabile
Cartoni x strato	8		
Strati x pallet	5		
Cartoni x pallet	40		
Peso netto pallet	160	kg	variabile

10) PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	carta	per alimenti
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet	EPAL	legno

11) SHELF-LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	25	gg	dalla produzione
Stagionatura	10-20	gg	
Temperatura di conservazione	+2/+4	°C	

12) CODICI

	codice
Codice EAN pezzo	
Codice EAN cartone	
Codice doganale	04061080

13) RIFERIMENTO LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

DATA: 20/03/2014

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità



CEPPARO S.P.A.

