

1) DESCRIZIONE PRODOTTO: prodotto caseario fresco di colore bianco latte, leggermente granuloso e di sapore lattiginoso

2) INGREDIENTI:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
siero di LATTE	96	animale	Italia
LATTE	3,5	animale	Italia
sale	0,5	naturale	Italia

	Funzione	Sigla
Acido lattico	Coadiuvante tecnologico	E270

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

3) ALLERGENI E OGM

Allergene	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	130	kcal/100g
Valore energetico	542,5	kJ/100g
Proteine	12	g/100g
Carboidrati	2,5	g/100g
di cui zuccheri	...	g/100g
Grassi	8	g/100g
di cui acidi grassi saturi	...	g/100g

Sale	0,5	q/100q
Fibre	...	q/100q

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	79	3	%	
Sostanza secca	21	3	%	
Grasso t.q.	6	2	%	
Grasso sulla sostanza secca	28	2	%	
Proteine	11	1	%	
Sale	0,5	0,1	%	
pH	5,9	0,2		

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Carica microbica totale	<1000	UFC/q	
Escherichia coli	<100	UFC/q	
Stafilococchi coagulasi positivi	<10	UFC/q	
Listeria monocytogenes	assente	in 25q	
Salmonella spp.	assente	in 25q	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criteri	Caratteristiche
Colore	bianco latte
Sapore/odore	lattiginoso
Aspetto	granuloso
Struttura/consistenza	morbida, pastosa
Altro	

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

8) INDICAZIONI PER REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Criteri	SI/NO	Commento
Prodotto senza l'utilizzo di caglio animale		Prodotto privo di caglio
Latto-ovo-vegetariani	SI	Contiene soltanto latte ed ingredienti del latte, uova ed ingredienti delle uova e miele
Ovo-vegetariani	NO	Contiene soltanto uova ed ingredienti delle uova e miele
Latto-vegetariani	SI	Contiene soltanto latte ed ingredienti del latte
Vegani	NO	Non contiene alcun ingrediente di origine animale

9) DATI LOGISTICI

	Valore	Unità di misura	Peso fisso/variabile
Quantità netta pezzo	1500	g	fisso
Dimensioni pezzo	...		
Dimensioni cartone	365x205x210	mm	
Quantità netta cartone	6	kg	fisso
Pezzi x cartone	4		
Cartoni x strato	11		
Strati x pallet	5		

Cartoni x pallet	55		
Peso netto pallet	330	kg	fisso

10) PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	vaschetta termosaldada con film e chiusa con coperchio salva aroma	polipropilene
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet		EPAL

11) SHELF-LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	70	giorni	dalla produzione
Stagionatura			
Temperatura di conservazione	+2/+4	°C	
Altro			

12) CODICI

	codice
Codice EAN pezzo	8.000.959.050.172
Codice EAN cartone	
Codice doganale	

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: 09/04/2015

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità



CEPPARO S.P.A.

