



**1) DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio a pasta filata 45% gr. s.s., con contenuto di lattosio <0,1%, tritato o cubettato, confezionato in atmosfera protettiva adatto alla farcitura di pizza e prodotti da forno.

**PAESE DI PRODUZIONE:** Germania

**2) INGREDIENTI:**

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
LATTE	97	animale	Germania, Repubblica Ceca
fermenti lattici	<1,0	microbica	USA, Australia, Italia
sale	<1,1	naturale	Germania
caaglio	<1,0	microbica	Danimarca, Francia

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione		Commento
latte crudo		
latte pastorizzato	<b>x</b>	
latte termizzato		

**3) ALLERGENI E OGM**

Allergene	SI	NO	Descrizione
Cereali o derivati contenenti glutine		<b>x</b>	
Crostacei e derivati		<b>x</b>	
Uova e derivati		<b>x</b>	
Pesce e derivati		<b>x</b>	
Arachidi e derivati		<b>x</b>	
Soia e derivati		<b>x</b>	
Latte e derivati incluso il lattosio	<b>x</b>		latte, proteine del latte, lattosio <0,1%
Frutta con guscio (es. noci) e derivati		<b>x</b>	
Sedano e derivati		<b>x</b>	
Senape e derivati		<b>x</b>	
Semi di sesamo e derivati		<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/kg oppure 10mg/L dichiarati come SO2		<b>x</b>	
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>	
Altro		<b>x</b>	

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

#### 4) VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore riscontrato	Unità di misura
Valore energetico	330	kcal/100g
Valore energetico	1370	kJ/100g
Proteine	25,5	g/100g
Carboidrati	0,7	g/100g
di cui zuccheri	0,7	g/100g
Grassi	25	g/100g
di cui acidi grassi saturi	17,5	g/100g
Sale	1,1	g/100g
Fibre	0	g/100g

#### 5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	46,5	3,5	%	calcolato
Sostanza secca	53,5	3,5	%	2 h 105°C
Grasso sulla sostanza secca	min 45		%	calcolato
Proteine	25	2	%	
Sale	0,95	0,55	%	Erbacher
pH	5,35	0,15		pH-metro

#### 6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali	...		
Escherichia coli	m= <100 M= <1000	UFC/g	TBX-Agar, 24h 44 °C
Stafilococchi coagulasi positivi	m= <100 M= <1000	UFC/g	esterno
Listeria monocytogenes	assente	in 25g	esterno
Salmonella spp.	assente	in 25g	esterno
Muffe	<100	UFC/g	YGC-Agar, 96h 25 °C
Lieviti	<100000	UFC/g	YGC-Agar, 96h 25 °C

#### 7) CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Criteri	Caratteristiche
Colore	bianco
Sapore/Odore	piacevole, da neutro a leggermente acidulo con tipica nota latte
Aspetto	cubetti/iulienne
Consistenza	sostenuta, elastica
Altro	

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

#### 8) DATI LOGISTICI

	Valore	Unità di misura	Peso fisso/variabile
Quantità netta pezzo	2,5	kg	fisso
Dimensioni pezzo	350 x 310 x 60	mm	
Dimensioni cartone	29x39x19	cm	
Quantità netta cartone	10	kg	fisso
Pezzi x cartone	4		
Cartoni x strato	8		
Strati x pallet	5		
Cartoni x pallet	40		
Peso netto pallet	400	kg	fisso

#### 9) PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	busta in atmosfera protettiva	OPA/PE
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet	EUR	legno

#### 10) SHELF-LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	25	giorni	
Stagionatura			
Temperatura di conservazione	max +7	°C	
Altro			

## 11) CODICI

	<b>codice</b>
Codice EAN pezzo	
Codice EAN cartone	
Codice doganale	04061020 9650

## 12) 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: 01/02/2016**

**Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità**



**CEPPARO S.P.A.**

