

 <b>CEPPARO</b> s.p.a. <small>Via Cavallotti, 29 - 20090 F.L. BIANCHI (LEGNATE)          Telefono 042.462020 - Fax 042.462021</small> <b>PRODOTTI CASEARI IMPORT-EXPORT</b>	<b>FORMAGGIO QUADRO ESTERO</b>	<b>Rev. 2</b>
	<b>Codice 41050</b>	<b>del 16/03/2015</b>



**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Formaggio a pasta molle da tavola

**PAESE DI PRODUZIONE:** Francia

#### INGREDIENTI

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
Latte	98,33	Animale	
Sale	1,6	Minerale	
Enzima coagulante	0,04		
Cloruro di calcio	0,02		
Fermenti lattici	0,005		
Culture (Penicillium)	0,002		

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione		Commento
latte crudo		
latte pastorizzato	X	min 72°C x 15 sec
latte termizzato		

#### ALLERGENI E OGM

Allergene	SI	NO	Descrizione
Cereali o derivati contenenti glutine		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati incluso il lattosio	X		
Frutta a 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 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

OGM/ Radiazioni ionizzanti	SI	NO	Commento
Contengono organismi geneticamente modificati		X	
Derivano da organismi geneticamente modificati		X	
Prodotti OGM sono utilizzati durante il processo di produzione		X	
E' possibile una contaminazione crociata durante le fasi di produzione		X	
Il prodotto rispetta i Regolamenti europei 1829/2003 e 1830/2003	X		
Contengono componenti irradiati		X	

#### VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore riscontrato	Unità di misura
Valore energetico	323	kcal/100g
Valore energetico	1339	kJ/100g
Proteine	20	g/100g
Carboidrati	0	g/100g
di cui zuccheri	0	g/100g
Grassi	27	g/100g
di cui ac. grassi saturi	18	g/100g
Sale	1,60	g/100g
Fibre		g/100g

#### VALORI CHIMICO FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	max 52		%	
Sostanza secca	min 48		%	
Grasso sulla sostanza secca	min 50		%	
Grasso t.q.	27	3	%	
Proteine			%	
Sale	1,6	0,4	%	
pH				

#### VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali		UFC/g	
Escherichia Coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Staphilococchi coagulasi positivi	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g	
Salmonella spp		in 25g	
Muffe		UFC/g	
Lieviti		UFC/g	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criterio	Caratteristiche
Colore	Giallo paglierino
Sapore/odore	Dolce, leggermente salato
Aspetto interno	Pasta cremosa
Aspetto esterno	Forma quadrata, crosta fiorita
Struttura/consistenza	Morbido
Altro	

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

#### INDICAZIONI PER REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Criteri	SI/NO	Commento
Prodotto senza l'utilizzo di caglio animale		
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

#### DATI LOGISTICI

	Valore	Unità di misura	Peso fisso/variabile
Quantità netta pezzo	2.2	kg	variabile
Dimensioni pezzo	60x45	cm	
Dimensioni cartone	39,5x23x10	cm	
Quantità netta cartone	4.4	kg	variabile

Pezzi x cartone	2		
Cartoni x strato	10		
Strati x pallet	7-8		
Cartoni x pallet	70-80		
Peso netto pallet	308-352 308-352	kg	variabile

#### PACKAGING

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

#### SHELF LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	60	gg	dal confezionamento
Stagionatura	4-12	gg	
Temperatura di conservazione	MAX +8	°C	
Altro			

#### CODICI

	Codice
Codice EAN pezzo	2995873xxxxxx
Codice EAN cartone	(01) DUN 14 (15) dluo YYMMDD (3103) poids (10) N° lot
Codice doganale	04069092

#### RIFERIMENTI 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 della 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: 16/03/2015**

**Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità**

**CEPPARO S.P.A.**

