

	<u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u>	
---	---------------------------------------	---

Rev. 1 del 13/05/2024

CODICE PRODOTTO	201
NOME PRODOTTO	FORMAGGIO LATTERIA DANIELE 1/4 SV
FORMATO	5 - 6 kg diviso in 4 pezzi SV
MARCHIO	MORO
NOMENCLATURA COMBINATA	0406 9063 90
N. DI RICONOSCIMENTO STABILIMENTO 853/2004	IT 05 219 CE

ETICHETTATURA	
Denominazione legale	Formaggio a pasta molle con crosta
Denominazione commerciale	Formaggio latteria Daniele
Lista ingredienti	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.
Origine del latte	ITALIA
Paese di trasformazione	ITALIA
Prodotto e confezionato nello stabilimento di	Via Postumia, 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)
N. di riconoscimento stabilimento 853/2004 - Bollo CE	IT 05 219 CE
Termine minimo di conservazione / lotto	gg/mm/aaaa
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a massimo 4°C
Quantità nominale	Da 5 a 6 kg diviso in 4 porzioni SV
Informazioni nutrizionali	Vedi sotto
Codice EAN	2 030400 00xxxx
Lingue riportate in Etichetta	IT
Altre indicazioni	Trattato in superficie con E235 - Crosta non edibile

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per	100g	
Energia	1514	kJ
	365	kcal
Grassi	31	g
di cui acidi grassi saturi	23	g
Carboidrati	0,6	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	21	g
Sale	1,2	g

Shelf-life totale (giorni) se conservata a massimo +4°C	/
Shelf-life garantita alla consegna (giorni) se conservata a massimo +4°C	/
Maturazione	Il prodotto è pronto per il consumo dopo circa 20 gg di stagionatura a una temperatura di 8 - 14°C. Mantiene le caratteristiche sino a 150 giorni, dopo un periodo di stagionatura il prodotto assume caratteristiche organolettiche tipiche

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI		
Allergene	Contenuto nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI'	SI'
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e loro derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

OGM
Assenza di impiego di OGM nelle materie prime in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

RADIAZIONI IONIZZANTI
Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti in conformità al D. Lgs. 94 del 30/01/2001 e s.m.i.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Aspetto	Forma cilindrica a facce piane, diametro di circa 28 cm, scalzo dritto di circa 8 cm. CROSTA liscia, sottile di colore paglierino. PASTA di colore paglierino, morbida, compatta al taglio, occhiatura scarsa o inesistente
Odore	Caratteristico del latte
Colore	Bianco latteo
Sapore	Dolce, fresco

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Valore Guida	Limite di attenzione
Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Escherichia coli n=5UC e C=2	<100 ufc/g (m)	<1.000 ufc/g (m)
Staphilococcus CoA+ n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (m)
Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Salmonella Spp	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes 5UC	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Parametri validi per merce conservata a massimo +4 °C.		
Riferimento al Regolamento CE 2073/2005 dove n=numero di unità che costituiscono il campione; c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M		

COMPOSIZIONE CHIMICO - FISICA	
Parametro	Valore Guida
pH	5,00-5,40
Umidità	46% ± 3
Grasso TQ	30% ± 3
Grasso SS	55% ± 4
Sostanze inibenti	Assenti
Aflatossina M1 (Riferito al latte lavorato)	<0,05 µg/kg secondo legislazione vigente
Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr) (riferito al latte lavorato)	Secondo legislazione vigente

Destinatari del prodotto:	Vendita diretta al consumatore o indiretta. Mercato nazionale ed estero
---------------------------	--

Uso previsto:	Come formaggio da tavola e nelle preparazioni gastronomiche
---------------	---

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN confezione	/
Quantità nominale (g)	da 5 a 6 kg diviso in 4 porzioni SV
Numero di prodotti nella confezione	4
Imballo primario film	In materiale plastico per alimenti, ogni pezzo riporta etichetta prodotto, denominazione del prodotto, ingredienti, bollino sanitario, lotto, peso

DATI CARTONE / PALLET	
Codice EAN bancale	/
Tipo di imballo	Cartone contenente 4 pezzi
Colli per strato	10
Strati per pallet	5
Colli per pallet	50

INFORMAZIONI AMBIENTALI E CODICE SMALTIMENTO		
Componente	Tipo di materiale	Tipo di Raccolta
Pelure	PAP 22	CARTA
Film plastico	7	PLASTICA
Cartone	PAP 20	CARTA
Bancale (Europallets 80cm x 120cm)	FOR 50	LEGNO
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA
Verifica le indicazioni del tuo comune		

CERTIFICAZIONI AZIENDALI
BRCGS - Cert. N. 205108-2016-ABRC-ITA-ACCREDIA
IFS - Cert. N. 204427-2016-AIFS-ITA-ACCREDIA