

 <p>CEPPARO S.p.A. Via Cavouri, 58 - 38030 FLAIBANO (TRENTO) Telefono 0462 969355 - Telefax 0462 669071 PRODOTTI CASEARI IMPORT-EXPORT</p>	FORM. CHEDDAR ARANC FETTE VASCH. 2X500GR	Rev. 2
	Codice 62220	del 11/03/2015



DESCRIZIONE PRODOTTO: fettine di formaggio con min. 50% gr.s.s. prodotto a partire da latte vaccino intero confezionate in atmosfera protettiva

PAESE DI PRODUZIONE: UE

INGREDIENTI

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
LATTE		Animale	
Sale		Naturale	
Fermenti lattici		Microbico	
Caglio			
Colorante E160b			

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione		Commento
latte crudo		
latte pastorizzato		
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	357	kcal/100g
Valore energetico	1494	kJ/100g
Proteine	24,9	g/100g
Carboidrati	0,1	g/100g
di cui zuccheri	0,1	g/100g
Grassi	34,5	g/100g
di cui ac. grassi saturi	21,6	g/100g
Sale	1,7	g/100g
Fibre		g/100g

VALORI CHIMICO FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	37,5		%	
Sostanza secca	62,5		%	
Grasso sulla sostanza secca	50		%	
Grasso t.q.	31,25		%	
Proteine			%	
Sale			%	
pH	5,3			

VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali		UFC/g	
Escherichia Coli		UFC/g	
Staphilococchi coagulasi positivi	< 100	UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g	
Salmonella spp	Assente	in 25g	
Muffe	< 5000	UFC/g	
Lieviti	< 100000	UFC/g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criterio	Caratteristiche
Colore	Arancione
Sapore/odore	Leggermente acido
Aspetto interno	Pasta compatta
Aspetto esterno	Fettine da 9x9 cm
Struttura/consistenza	Plastica, compatta
Altro	

Consistenza		Commento
Formaggio a pasta dura		
Formaggio a pasta dura/semidura	X	
Formaggio a pasta molle/soft		
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	2x500 (25 fette x vaschetta)	g	Variabile
Dimensioni pezzo	9x9	cm	
Dimensioni cartone			
Quantità netta cartone	6	kg	

Pezzi x cartone	6		
Cartoni x strato	9		
Strati x pallet	10		
Cartoni x pallet	90		
Peso netto pallet	540	kg	

PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	vaschetta trasparente termosaldata	plastica ad uso alimentare
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet	EPAL	legno

SHELF LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	6	mesi	
Stagionatura			
Temperatura di conservazione	max +7	°C	
Altro			

CODICI

	Codice
Codice EAN pezzo	8030108622202
Codice EAN cartone	(01)18030108622209(15)xxxxxx(10)lot
Codice doganale	

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: 11/03/2015

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità

CEPPARO S.P.A.

