

 CEPPARO S.p.A. Via Cavallotti 18 - 38100 PAVANETTO (TRENTO) Telefono 0462 969355 - Telefax 0462 969371 PRODOTTI CASEARI IMPORT-EXPORT	FORM. CHEDDAR ARANCIONE TRANCIO 3 KG	Rev. 1
	Codice 63174	del 06/08/2014



DESCRIZIONE PRODOTTO: formaggio con min. 50% gr.s.s. Prodotto a partire da latte vaccino intero.

PAESE DI PRODUZIONE: UE

INGREDIENTI

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..)	Quantità (%)	Origine	Origine geografica
Latte	10-11 L/kg	Animale	Polonia
Sale	1.2-2.2	Naturale	Olanda
Fermenti lattici	0.005	Microbico	Danimarca
Caglio	0.005	Microbico	Olanda
Colorante E160b	max 15 ppm	Naturale	Danimarca

Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione		Commento
latte crudo		
latte pastorizzato	X	
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	388	kcal/100g
Valore energetico	1610	kJ/100g
Proteine	25.6	g/100g
Carboidrati	1.75	g/100g
di cui zuccheri	< 0.5	g/100g
Grassi	31.7	g/100g
di cui ac. grassi saturi	20.82	g/100g
Sale	1.65-2.5	g/100g
Fibre	< 0.1	g/100g

VALORI CHIMICO FISICI (alla produzione)

Parametro	Valore medio	Deviazione +/-	Unità di misura	Metodo
Umidità	max 38		%	
Sostanza secca	min 62		%	
Grasso sulla sostanza secca	min 50		%	
Grasso t.q.	31		%	
Proteine	25	1.5	%	
Sale	1.8	0.4	%	
pH	5.3	0.2		

VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

Parametro	Valore tollerato	Unità di misura	Metodo
Coliformi totali	< 1000	UFC/g	
Escherichia Coli	< 100	UFC/g	
Staphilococchi coagulasi positivi		UFC/g	
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g	
Salmonella spp	Assente	in 25g	
Muffe	< 1000	UFC/g	
Lieviti	< 10000	UFC/g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Criterio	Caratteristiche
Colore	Arancione uniforme
Sapore/odore	Leggermente acido
Aspetto interno	Pasta compatta
Aspetto esterno	Blocchi da 3 kg
Struttura/consistenza	Compatta ed elastica
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	SI	Contiene caglio microbico
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	3	kg	Variabile
Dimensioni pezzo	12x9x26	cm	
Dimensioni cartone			
Quantità netta cartone	12	kg	variabile

Pezzi x cartone	4		
Cartoni x strato	5		
Strati x pallet	6		
Cartoni x pallet	30		
Peso netto pallet	360	kg	variabile

PACKAGING

Tipo di packaging	Descrizione	Materiale
Packaging primario	film sottovuoto	plastica ad uso alimentare
Packaging secondario	scatola	cartone
Pallet	EPAL	legno

SHELF LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

	Valore	Unità	Commento
Shelf-life	90	gg	
Stagionatura	min 7	gg	
Temperatura di conservazione	+2/+4	°C	
Altro			

CODICI

	Codice
Codice EAN pezzo	2631740
Codice EAN cartone	9803010863174
Codice doganale	04069021

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: 06/08/2014

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità

CEPPARO S.P.A.

