

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 17/11/2021
Verifica/App.: 02/12/2022

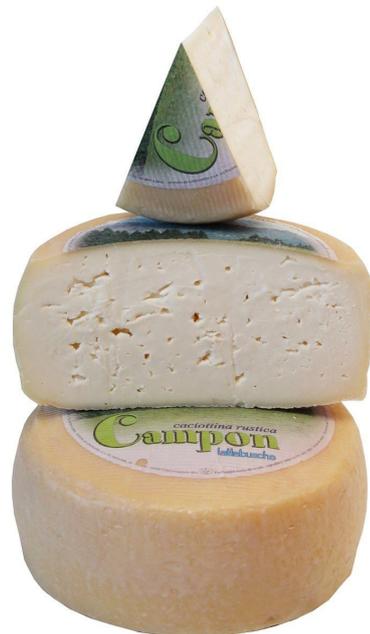
Campon - formaggio molle da tavola



Denominazione legale	Campon - formaggio molle da tavola
Denominazione commerciale	Form. Campon
Descrizione prodotto	Il Campon Lattebusche è un tipico formaggio morbido, semplice e genuino, prodotto ancora oggi secondo le antiche regole dell'arte casearia. La pasta è elastica e ricorda la caciotta. La sua occhiatura è piccola e irregolare, il profumo è gradevole di latte ed il sapore è dolce, con aromi lattici e di yogurt.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0427
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080178
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	16
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
0427	disco pelure in superficie	0,001 kg	2,5 kg	19x19x7,5	vassoio in cartone ondulato	1	3 kg	24x27x13

Articolo	Bancale					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)	Peso lordo bancale
0427	Pallet EPAL	12	9	108	120x80x131,5	344 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vassoio	PAP 20	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 17/11/2021
Verifica/App.: 02/12/2022

Campon - formaggio molle da tavola



Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1492		
Energia (kcal)	360		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	19		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	20		
Sale (g)	1,6		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	45
Residuo secco	%	55
Grassi sul secco (g)	g	56

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 17/11/2021
Verifica/App.: 02/12/2022

Campon - formaggio molle da tavola



Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	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	-	latte
Frutta a guscio	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 > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento:

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 105 CE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027