

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 29/03/2022  
Verifica/App.: 02/11/2022

## Nevegal - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

<b>Denominazione legale</b>	Nevegal - formaggio semiduro da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Form. Nevegal
<b>Descrizione prodotto</b>	Il Nevegal Lattebusche è un "latteria" a pasta semicotta. Formaggio tipico della tradizione casearia bellunese, prende il nome dalla zona montuosa dove è nato, ricca di abbondanti neviccate nel periodo invernale come di abbondante foraggio nel periodo estivo.
<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
<b>Origine del latte</b>	Italia

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	Forma intera
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume variabile
<b>Codice articolo di vendita</b>	0425
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità imballo</b>	98000212080161
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	20
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 0 a 6 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	KG
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità movimentazione</b>	Confezione
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	<60gg/deperibile



Articolo		Confezione				
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)		
0425	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2		
Articolo		Bancale				
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
0425	Pallet EPAL	8	4	32	120x80x43,3	228 kg

## Modalità di smaltimento imballi

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 29/03/2022  
Verifica/App.: 02/11/2022

## Nevegal - formaggio semiduro da tavola



Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Foglio in PP	PP 5	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
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)	1526		
Energia (kcal)	368		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	21		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	22		
Sale (g)	1,9		

## Caratteristiche microbiologiche\*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=100 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	5,3
Umidità	%	38
Residuo secco	%	62
Grassi sul secco (g)	g	50

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 29/03/2022  
Verifica/App.: 02/11/2022

## Nevegal - formaggio semiduro 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