

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 10/09/2018
Verifica/App.: AQ

Zumelle - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Zumelle - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Zumelle
Descrizione prodotto	Lo Zumelle Lattebusche è un formaggio morbido a pasta semicotta. È caratterizzato da un colore paglierino tenue e da un'occhiatura rada e irregolare. Dolce al gusto, presenta aromi lattici e di yogurt.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0447
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080284
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	10
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo				
	Codice articolo	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)
0447	Disco 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			
0447	Pallet EPAL	8	3	24	120x80x36,1	176			

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 10/09/2018
Verifica/App.: 10/09/2018

Zumelle - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1543		
Energia (kcal)	372		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	19		
Carboidrati (g)	<0,3		
di cui zuccheri (g)	<0,3		
Proteine (g)	23		
Sale (g)	1,8		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	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=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 (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	40	
Residuo secco	g	60	
Grassi sul secco (g)	g	52	
Calcio (mg)	mg	805	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 10/09/2018
Verifica/App.: 10/09/2018

Zumelle - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

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 rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:15	-
FSSC 22000	-

□ □ □

