



FRESCO SPALMABILE - CREAM CHEESE

CODICI: 51100NB - EAN CODE: 8011608000097
51155SQ - EAN CODE: 8011608008406
5111CC - EAN CODE: 8011608008710
5101RS - EAN CODE 8011608008703

SIGLA DOCUMENTO:	STP-51
REVISIONE:	3
DATA:	07/01/20221

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto

Denomination and description of the product

Latticino Spalmabile

Spreadable dairy product

Ingredienti

Ingredients

Siero di **LATTE**, crema di **LATTE**, concentrato di proteine del siero di **LATTE**, sale, stabilizzante: gomma di guar, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici.

MILK whey, **MILK** cream, **WHEY** proteins concentrate, salt, stabilizer: guar gum, acidity regulator: citric and lactic acid, lactic ferments.

Origine / Origin

Origine del latte: UE / *Milk origin: EU*

Allergeni e OGM

allergens and OGM

Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Allergens: Milk and products thereof (including lactose).

OGM: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.

Caratteristiche organolettiche

Organoleptic features

Colore

Colour

Bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.

Straw white; there should not be spots or strange colours both on the surface and inside.

Odore

Flavour

Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali.

Typical of a fresh product, not excessive. Absence of strange smells

Sapore

Taste

Leggermente acidulo, delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei.

Slightly acid, delicate, pleasant, characteristic; absence of strange flavours

Consistenza

Structure

Crema e spalmabile.

creamy and spreadable

Valori nutrizionali

Nutritional values

Valori

Values
per 100g

Valore energetico / Energy

643/155

kJ/kcal

Grassi / Fat

13.0

g

di cui saturi / of which saturates

9.5

g

Carboidrati / Carbohydrates

3.0

g

di cui zuccheri / of which sugars

2.6

g

Proteine / Proteins

6.5

g

Sale / Salt

0.80

g

Caratteristiche generali - descrizione del codice

General features

Peso

Weight

100g **e**, 1kg **e**, 1,5kg **e**, 11 kg
a seconda della confezione / *according the packaging*

Confezione

Pack

51100NB - vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico.

pp tub closed with plastic film

5101RS - Sac à poche da 1 kg

51155SQ - vaschetta di polipropilene da 1,5 kg chiusa con film plastico + coperchio salvaroma.

pp tub closed with plastic film+lid

5111CC - Secchio viola da 11kg chiuso con film plastico + coperchio salvaroma.

purple bucket closed with plastic film + lid

Shelf-life

180 giorni dalla data di produzione di cui 30 giorni compreso il trasporto a disposizione del fornitore e 150 giorni a disposizione del Cliente.

Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso.

180 days from production date of which 30 days for the supplier including the transport and 150 days for the Customer.

Once opened, store the product in the fridge up to 3 days. The product maintains its features only if properly closed.



FRESCO SPALMABILE - CREAM CHEESE

CODICI: 51100NB - EAN CODE: 8011608000097
 51155Q - EAN CODE: 8011608008406
 5111CC - EAN CODE: 8011608008710
 5101RS - EAN CODE 8011608008703

SIGLA DOCUMENTO:	STP-51
REVISIONE:	3
DATA:	07/01/20221

Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i>			Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>		
Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona			IT 05 107 CE		
Caratteristiche chimico- fisiche <i>Chemical Analysis</i>		Valori <i>Values</i>	Caratteristiche microbiologiche a fine processo produttivo. <i>Microbiological characteristics at the end of the production process</i>		Valori <i>Values</i> Unità di misura/U.C.
Umidità / Moisture		73÷79 % p/p	Carica microbica mesofila		<1000 UFC/g
Residuo secco / Dry matter		21÷27 % p/p	Total Mesophil Charge		
Proteine (N x 6,38) / Proteins		5÷7 % p/p	Coliformi totali / Coliformi count		<10 UFC/g
Grassi (sul tal quale) / Fat		11÷15 % p/p	Escherichia coli		<10 UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) Fat on dry matter		Min. 40 % p/p sul secco	Miceti: muffe / Moulds		<10 UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / Ashes		<1.5 % p/p	Lieviti / Yeasts		<10 UFC/g
pH		4.30÷4.80 % p/p	Stafilococchi coagulasi + Coagulase-positive-staphylococci		<10 UFC/g
NaCl		0.70÷0.90	Salmonella spp.		Assente / absent /25 g
Piombo / Lead		< 0.02 mg/kg Pb	Listeria monocytogenes		Assente / absent /25 g
Cadmio / Cadmium		< 0.01 mg/kg Cd	Batteri anaerobi solfito riduttori Anaerobic sulphite-reducing bacteria		<10 UFC/g
Policlorobifenili (18 congeneri)		<5 ng/g	Bacillus Cereus presunto Presumed Bacillus Cereus		<100 UFC/g
Aflatossine M1		<0.050 µg/Kg			
Condizioni di stoccaggio e distribuzione <i>Conditions of storage and distribution</i>			Valori aggiuntivi <i>PLUS</i>	Metodo di codifica lotto <i>Batch coding</i>	
Temperatura di conservazione Storage		0 ÷ massimo +6°C 0 ÷ maximum +6°C	 	11 cifre di cui: 3 cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno.	
Temperatura di trasporto Transport temperature		Secondo DPR 327/80 According DPR 327/80		11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e.1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day	



SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC FORM
Formato / size : 1500g QUADRATO/SQUARED

SL 2x1500g REV 4
ottobre 2020

1. UNITA' DI VENDITA / SELLING UNIT

DESCRIZIONE DELLA VASCHETTA / TUB DESCRIPTION		
Materiale / Material	pp – polipropilene / pp - polypropylene	
	<i>Unità di misura / UM</i>	
Altezza / Height	mm	80
Lato / Side	mm	180
Peso / Weight	g	47

DESCRIZIONE DEL FILM DI CHIUSURA / SEALING DESCRIPTION		
Materiale / Material	Film plastico / plastic film	
	<i>Unità di misura / UM</i>	
Lato / Side	mm	180
Peso / Weight	g	2.3

DESCRIZIONE DEL COPERCHIO SALVAROMA / LID DESCRIPTION		
Materiale / Material	pp – polipropilene / pp - polypropylene	
	<i>Unità di misura / UM</i>	
Lato / Side	mm	181
Peso / Weight	g	26

INFORMAZIONI COMPLESSIVE DELL'UNITA' DI VENDITA / SELLING UNIT INFORMATION		
	<i>Unità di misura / UM</i>	
Tara dell'unità di vendita / Tare selling unit	g	75.3
Peso netto dell'unità di vendita / Net weight selling unit	g	1500
Peso lordo dell'unità di vendita / Gross weight selling unit	g	1575.3



2. SCATOLA / CASE

Materiale / Material	Cartone / Carton	
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	<i>Unità di misura / UM</i>	
Lunghezza / Length	mm	400
Larghezza / Width	mm	215
Altezza / Height	mm	110
Peso / Weight	g	133.7
COMPOSIZIONE / COMPOSITION	<i>Unità di misura / UM</i>	
N. unità per scatola / selling unit per case	Pezzi / pieces	2
DIMENSIONE / DIMENSION	<i>Unità di misura / UM</i>	
Peso netto della scatola / case net weight	g	3000
Peso lordo della scatola / case unit gross weight	g	3284.3

3. PALLET

Materiale / Material	Legno / Wood	
Tipo / type	Europallet (EPAL) a rendere	
DESCRIZIONE / DESCRIPTION	<i>Unità di misura / UM</i>	
Altezza EPAL / EPAL Height	mm	200
Lunghezza EPAL / EPAL Length	mm	800
Larghezza EPAL / EPAL width	mm	1200
Peso EPAL / EPAL weight	kg	20
COMPOSIZIONE / COMPOSITION	<i>Unità di misura / UM</i>	
Scatole per piano / Cases per layer	Numero / number	10
Numero di piani per pallet / Layers per pallet	Numero / number	8
Scatole totali per pallet / Total cases per pallet	Numero / number	80
DIMENSIONE / DIMENSION	<i>Unità di misura / UM</i>	
Altezza totale del pallet esclusa l'altezza dell'EPAL / Total pallet height excluding EPAL	mm	880
Peso Netto Totale del pallet escluso il peso dell'EPAL / Total net weight excluding EPAL	kg	240
Peso Lordo Totale del pallet escluso il peso dell'EPAL / gross weight excluding EPAL	kg	262.4

