




Denominazione di vendita e descrizione del prodotto <i>Denomination and description of the product</i>	
Latticino Spalmabile alle Erbe Mediterranee <i>Spreadable dairy product with Mediterranean herbs</i>	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>
Siero di LATTE , crema di LATTE , erbe aromatiche, concentrato di proteine del siero di LATTE , sale, stabilizzante: gomma di guar, correttori di acidità: acido citrico e acido lattico, aglio, cipolla, spezia, aroma naturale, fermenti lattici. <i>MILK whey, MILK cream, aromatic herbs, WHEY proteins concentrate, salt, stabilizer: guar gum, acidity regulator: citric and lactic acid, garlic, onion, spice, natural flavour, lactic ferments</i>	Valore energetico / Energy 604/146 kJ/kcal
	Grassi / Fat 12 g
	di cui saturi / of which saturates 8.8 g
	Carboidrati / Carbohydrates 3.2 g
	di cui zuccheri / of which sugars 2.7 g
	Proteine / Proteins 6.2 g
	Sale / Salt 1.2 g
Origine / Origin	Valori Values per 100g
Origine del latte: UE / <i>Milk origin: EU</i>	
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>	Caratteristiche generali – descrizione del codice <i>General features</i>
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Allergens: Milk and products thereof (including lactose).	Peso Weight 1,5kg e
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.	Confezione Pack 8515 - vaschetta di polipropilene da 1,5 kg chiusa con film plastico + coperchio salvaroma. <i>pp tub closed with plastic film+lid</i>
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>	Shelf-life
Colore Colour Bianco paglierino con presenza di pezzi verdi di foglie di erbe aromatiche. <i>Straw white with presence of green pieces of aromatic herbs</i>	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. <i>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</i>
Odore Smell Tipico di un prodotto fresco con un gradevole odore di erbe ed aglio non eccessivo <i>Typical of a fresh product with a pleasant fragrance of aromatic herb and garlic</i>	
Sapore Taste Leggermente acidulo, delicato, gradevole, caratteristico di erbe ed aglio. <i>Slightly acid, delicate, pleasant, characteristic of aromatic herbs and garlic</i>	
Consistenza Structure Cremosa e spalmabile. <i>creamy and spreadable</i>	

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 / <i>Moisture</i>	74÷78	% p/p	Carica microbica mesofila	<1000	UFC/g
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	22÷26	% p/p	Total Mesophil Charge		
Proteine (N x 6,38) / <i>Proteins</i>	5÷7	% p/p	Coliformi totali / <i>Coliformi count</i>	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / <i>Fat</i>	10÷14	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) <i>Fat on dry matter</i>	Min. 38	% p/p sul secco	Miceti: muffe / <i>Moulds</i>	<10	UFC/g
			Lieviti / <i>Yeasts</i>	<10	UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / <i>Ashes</i>	<1.5	% p/p	Stafilococchi coagulasi + <i>Coagulase-positive-staphylococci</i>	<10	UFC/g
pH	4.30÷4.80	% p/p	Salmonella spp.	Assente / <i>absent</i>	/25 g
NaCl	1.2÷1.4		Listeria monocytogenes	Assente / <i>absent</i>	/25 g
Piombo / <i>Lead</i>	< 0.02	mg/kg Pb	Batteri anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	<10	UFC/g
Cadmio / <i>Cadmium</i>	< 0.01	mg/kg Cd	Bacillus Cereus presunto <i>Bacillus Cereus presumed</i>	<100	UFC/g
Policlorobifenili (18 congeneri)	<5	ng/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 <i>Storage</i>	0 ÷ massimo +6°C <i>0 ÷ maximum +6°C</i>		  	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 <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80 <i>According DPR 327/80</i>			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	