



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Scamorza affumicata 1000g ca. conf. sottovuoto

ST_ML_725.PFD1000100FS

Data emissione: 08/04/2020

NR. Revisione: 1

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato.

INGREDIENTI Latte, sale, caglio e aroma di affumicatura.

TRATTAMENTI Trattato in superficie con aroma di affumicatura.

PROFILO SENSORIALE Forma e dimensioni a forma cilindrica

Aspetto esterno crosta liscia e sottile di colore marrone chiaro

pasta di struttura fibrosa, omogenea al taglio di

Aspetto interno consistenza morbida ed elastica di colore

paglierino chiaro

Aroma tipico di affumicatura

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: UE

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 4°C e + 8°C.

SHELF-LIFE 90 giorni dal confezionamento

SHELF - LIFE MINIMA 72 giorni

RESIDUA ALLA CONSEGNA



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

| ELEMENTO | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| Energia kJ | kJ | 1390 |
| Energia kcal | kcal | 335 |
| Grassi | g | 27 |
| di cui: acidi grassi saturi | g | 19 |
| Carboidrati | g | 1,0 |
| di cui: zuccheri | g | < 0,5 |
| Proteine | g | 22 |
| Sale | g | 1,0 |

REQUISITI CHIMICI

| DETERMINAZIONE | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|------------------|------------------|-----------------------|
| Umidità | % | < 52 |
| Lipidi | % s.s. | 48 - 54 |
| Proteine (%) | % | 21 - 25 |
| Cloruro di sodio | % | 0,7 - 1,3 |

REQUISITI MICROBIOLOGICI

| DETERMINAZIONE | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|---------------------------|------------------|-----------------------|
| Escherichia coli | ufc/g | < 100 |
| Stafilococchi coagulasi + | ufc/g | < 100 |
| Listeria monocytogenes | /25 g | Assente |
| Salmonella spp | /25 g | Assente |

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Scamorza affumicata 1000g ca. conf. sottovuoto

ST_ML_725.PFD1000100FS

Data emissione: 13/05/2019

NR. Revisione: 0

ELENCO ALLERGENI

| Allergene | Presente nel prodotto | Possibile cross contamination | Fonte |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Uova e prodotti a base di uova | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Soia e prodotti a base di soia | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Latte |
| Frutta a guscio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Anidride solforosa e solfiti | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Senape e prodotti a base di senape | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (Y anno XXX giorno calendario giuliano (esempio: L 1062: 1 = 2018; 062 = 3 marzo)) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| Codice art. | pz/ct | Tipologia imballo | Descrizione | Codice EAN | Dimensioni (LxLxH) mm | Peso imballo (g) | ct/str | str/plt | ct/plt |
|------------------|-------|--------------------|--|----------------|-----------------------|------------------|--------|---------|--------|
| 725.PFD1000100FS | 10 | Imballo primario | materiale plastico termoretraibile coestruso | 2257028 | Ø 80x210 L. | 8 | 8 | 6 | 48 |
| | | Imballo secondario | Cartone americana | 98025700001190 | 400x286x185 | 541 | | | |

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.