

  	<p>Scheda Tecnica</p> <h2>Schiz - Formaggio fresco tipico bellunese</h2> 	<p>Rev. del <b>2013-02-19</b> Verifica/App.: <b>RGQ</b></p> 
--	--	---

## Schiz - Formaggio fresco tipico bellunese

Lo Schiz Lattebusche è un formaggio freschissimo, poco pressato e non salato, tipico della provincia di Belluno. Ha una consistenza omogenea e compatta, è privo di crosta ed è l'ingrediente di base per la preparazione di gustosi piatti della cucina tradizionale bellunese come la "polenta e schiz" o per innovativi abbinamenti, sia per primi piatti, per secondi o per dessert.

**Ingredienti:** Latte vaccino, fermenti lattici, caglio

<b>Formato</b>	<b>1300 grammi</b> <b>Peso/Vol. variabile</b>
<b>Codice</b>	0490
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN Logistico</b>	98000212080604
<b>Lotto</b>	Data TMC
<b>Espressione Lotto</b>	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
<b>TMC</b>	18 gg
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 0 a 6°C
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	IT 05 105 CE



ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso Lordo	Dimensioni LxIxh (cm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso Lordo
0490	film pa+pe. Confezionato in atmosfera protettiva	1,31 kg	20x12x7	vassoio in cartone ondulato	2	2,72 kg	29x25,5x12

ARTICOLO	BANCALE							
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni LxIxh (cm)	Peso Lordo	Protezione
0490	Prodotto imballato	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x86,5	216 kg	Avvolto con nastro

TABELLA NUTRIZIONALE		
Parametro	UM	Valori medi su 100 g di prodotto
Energia	kcal	306,0
Energia	kJ	1280,0
Proteine	g	18,0
Grassi Totali	g	26,0
Grasso sul secco	%	52,0

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE\*

Parametro	UM	Valori Medi	Tolleranza
Listeria monocytogenes	ufc	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabili 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 disopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	UM	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	6,2
Umidità	%	50,0
Residuo secco	g	50,0

## ALLERGENI\*

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per Cross Contamination	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 (incluso lattosio)	SI	-	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

\* Riferimenti normativi: Sezione III dell'allegato 2 del D.Leg. 109/1992 e successive modifiche