

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

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