

SCHEDA TECNICA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	Rev. 5 OTTOBRE 2020																																								
Denominazione Prodotto:	Formaggio LATTERIA VISINALE 45/50 GG. S/V 1/2																																									
Cod. Prodotto:	LAP01SV2																																									
	Confezionato in sottovuoto																																									
Definizione Prodotto:	Formaggio a pasta compatta, semi-cotta, prodotto con latte vaccino pastorizzato																																									
Ingredienti:	Latte , sale marino, caglio di vitello.																																									
Origine del Latte:	ITALIA																																									
Produzione:	Via Dei Donatori nr. 10 – Pasiano di Pordenone (PN)																																									
Approval Number:	IT 06 52 CE																																									
Stagionatura, Porzionatura e Confezionamento:	Via Segaluzza nr. 30/C – Pordenone (PN)																																									
Approval Number:	IT B655J CE																																									
Caratteristiche Organolettiche:	diverse a seconda della stagionatura.																																									
- sapore:	Sapore armonico e delicato.																																									
- forma:	Piramidale di dimensione variabile a seconda del taglio.																																									
- peso:	variabile 1/4 di forma.																																									
- struttura:	Pasta compatta, elastica con presenza di occhiatura																																									
- colore:	Naturale, leggermente paglierino.																																									
- crosta:	Liscia, regolare, elastica di colore crema e non commestibile.																																									
Identificazione:	Vedi lotto.																																									
OGM:	Questo prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti geneticamente modificati (OGM) ai sensi dei Reg. (CE) N. 1829/2003 e Reg. (CE) N. 1830/2003.																																									
Caratteristiche microbiologiche:	Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. (CE) N. 2073/2005 e Reg. (CE) N. 1441/2007.																																									
Composizione fisico-chimica:	Umidità media 40,00% Grasso medio nella sostanza secca: 45%																																									
Maturazione:	Stagionatura minima di 20 giorni ad una temperatura compresa tra +8 e +14°C.																																									
Allergeni:	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Non sono presenti altri ingredienti allergenici all'interno dello stabilimento																																									
Destinatari d'uso:	Il prodotto è destinato al consumo tal quale, verso tutte le categorie di consumatori compresi i soggetti con intolleranza al glutine, ad eccezione delle persone intolleranti ed allergiche agli allergeni sopra riportati.																																									
Conservazione:	Ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C																																									
Imballo:	Quattro pezzi confezionati e riposti in cartone, posto su un bancale avvolto da un film di plastica estensibile. In presenza di pelure: nome del prodotto, ingredienti, bollo Ce. Non forare la confezione.																																									
Confezionamento:	Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.																																									
Shelf-life:	Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni dalla data di confezionamento; giorni di vita del prodotto ancora nel suo imballo originario ed integro.																																									
Lotto:	Sequenza numerica. Il lotto è riportato sull'etichetta del prodotto e sui documenti commerciali che accompagnano il prodotto.																																									
Trasporto:	Con mezzi coibentati refrigerati a temperatura compresa tra 0 e +8°C.																																									
Palettizzazione:	Europallets 80 x 120 cm: strati per pallets e colli per strato standard: base 8 x altezza 5. Codice EAN: su richiesta.																																									
Note:	Le informazioni obbligatorie di cui all'art. 9 paragrafo 1 del Reg. CE n. 1169/2011 sono riportate sulla etichetta del prodotto e sul documento che accompagna la merce alla consegna.																																									
Dichiarazione Nutrizionale	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Valore medi per 100 g</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1561</td> <td>kJ</td> <td>377</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>31</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>22</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,8</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td><0,5</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>24</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,7</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Valore medi per 100 g					Energia	1561	kJ	377	kcal	Grassi	31	g			di cui acidi grassi saturi	22	g			Carboidrati	0,8	g			di cui zuccheri	<0,5	g			Proteine	24	g			Sale	1,7	g		
Valore medi per 100 g																																										
Energia	1561	kJ	377	kcal																																						
Grassi	31	g																																								
di cui acidi grassi saturi	22	g																																								
Carboidrati	0,8	g																																								
di cui zuccheri	<0,5	g																																								
Proteine	24	g																																								
Sale	1,7	g																																								

Visto e approvato: **Pivetta Valentino**

