

SCHEDA n°1
Data emissione: 26/10/2020
Data rev. 01: 09/10/2023

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME: STRACCIATELLA
BOLLO CE / EC STAMPS: IT S9G1Y CE
PESO NETTO/ NET WEIGHT: 250g
PESO LORDO/ GROSS WEIGHT: 270g
CODICE ARTICOLO/ ARTICLE CODE: MFPNN01
CODICE EAN / EAN CODE: concordato con il cliente
SHELF-LIFE PRODOTTO/SHELF-LIFE PRODUCT: 21 giorni / 21 days



DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION: Formaggio a pasta filata morbida, ridotta a piccole sfilacciate, e panna. / <i>Soft stretched curd cheese, reduced to minute frags, and cream.</i>

INGREDIENT			INGREDIENTS		
NOME	PAESE DI ORIGINE	%COMPOSIZIONE	NOME	COUNTRY OF ORIGIN	% COMPOSITION
LATTE PASTORIZZATO	ITALIA	74.56%	PASTEURIZED MILK	ITALY	74.56%
PANNA UHT	ITALIA	25%	UHT CREAM	ITALY	25%
SALE	ITALIA /UE	0.33%	SALT	ITALY /UE	0.33%
A. LATTICO	ITALIA /UE	0.1%	LACTIC ACID	ITALY /UE	0.1%
CAGLIO	ITALIA/UE	0.01%	RENNET	ITALY /UE	0.01%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
FORMA: sfilacci morbidi e sottili	SHAPE: SOFT AND THIN THREADS
SUPERFICIE ESTERNA E INTERNA: liscia, compatta esternamente, internamente cremosa	OUTER AND INSIDE SURFACE: smooth, compact on the outside, creamy inside
SAPORE: delicato e fresco, sapore tipico del latte	TASTE: delicate and fresh, typical milk flavour
ODORE: tipico del latte	SMELL: typical of milk
COLORE: bianco	COLOUR: white

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g di prodotto REG.UE 1169/2011		AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g of product REG.UE 1169/2011	
PARAMETRI	VALORI	PARAMETERS	AVERAGE VALUE
ENERGIA	961KJ 232kcal	ENERGY VALUE	961KJ 232kcal
GRASSI	20g	FATS	20g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14.25g	OF WHICH SATURED	14.25g
CARBOIDRATI	1.0g	CARBOHYDRATES	1.0g
DI CUI ZUCCHERI	1.0g	OF WHICH SUGARS	1.0g
PROTEINE	12g	PROTEIN	12g
SALE	0.33g	SALT	0.33g

CARATTERISTICHE CHIMICHE / FISICHE E MICROBIOLOGICHE (REG. UE 2073/2005)		CHEMICAL/PHYSICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (REG. UE 2073/2005)	
PARAMETRI	VALORI	PARAMETERS	AVERAGE VALUE
Escherichia Coli	limiti di legge di ufc/g	Escherichia Coli	legal limits of ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	limiti di legge di ufc/g	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	legal limits of ufc/g
SALMONELLA SPP.	Non rilevabile in 25g	SALMONELLA SPP.	Not detectable in 25g
LISTERIA m.	Non rilevabile in 25g	LISTERIA m.	Not detectable in 25g

SCHEDA n°1
Data emissione: 26/10/2020
Data rev. 01: 09/10/2023

Identificazione lotto: 212 34851	2 = ultima cifra dell'anno ;12 = mese di produzione; 348 = giorno di produzione da calendario giuliano ; 51= settimana da calendario giuliano+1 .	Lot identification: 212 34851	2 = last digit of the year ;12 = production month; 348 = production day according to Julian calendar ; 51= week according to Julian calendar+1 .
OGM : Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003;	<i>Tutti i prodotti sono esenti da OGM</i>	OGM: to EC Regulation 1829 -1830 of 2003	<i>All products are GMO-free</i>
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti	IONISING RADIATION	The product is not subject to treatment with ionising radiation
CONSERVAZIONE PRODOTTO	In frigorifero tra 0 e +4°C	STORAGE	In the refrigerator between 0 and +4°C

ALLERGENI: Rispetto della direttiva 2003/89/CE e Reg UE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni			ALLERGENS: Compliant with Directive 2003/89/EC and EU Reg 1169/11 as amended and supplemented		
Elenco allergeni presenti	Si	No	List of allergens present	Yes	no
Cereali contenenti glutine		x	Cereals containing gluten		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	Crustaceans and products based on crustaceans		x
Uova e prodotti a base di uova.		x	Eggs and egg products		x
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne		x	Fish and fish products, except		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	Peanuts and products thereof		x
Soia e prodotti a base di soia		x	Soybeans and products thereof		x
Latte e prodotti a base di latte	x		Milk and milk products	x	
Frutta a guscio		x	Nuts		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x	Celery and products based on celery		x
Senape e prodotti a base di senape		x	Mustard and products based on mustard		x
Anidride solforosa e solfiti		x	Sulfur dioxide and sulfites		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x	Lupin and products thereof		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		x	Molluscs and products based on molluscs		x

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PEZZATURA	IMBALLAGGIO SECONDARIO	NUMERI PEZZI	PALLETIZZAZIONE
vaschetta 250g in PP + Film termosaldato	250g	Polistirolo	10 vaschette	9 per base*9 per altezza

Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004

PACKAGING BEFORE	PIECE	SECONDARY PACKAGING	NUMBER OF PIECES	PALLETISING
250g PP tray + heat-sealed film	250g	Polystyrene	10 trays	9 for base*9 for height

All packaging used is suitable for food contact in accordance with EU Reg 10/2011; EU Reg 1935/2004

DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di consumo umano di massa, Si precisa che il prodotto non destinato a categorie particolari di consumatori. (vedere ALLERGENI di cui sopra)	DESTINATION OF USE:	<i>Product of mass human consumption, It should be noted that the product is not intended for particular categories of consumers. (see allergen claim above)</i>
---------------------------	--	----------------------------	--

CERTIFICAZIONI IN POSSESSO	BRC -IFS - BIOLOGICO - IGP
-----------------------------------	----------------------------