

FORMAGGIO PRIMO SALE AL PEPERONCINO

CODICE / CODE: 51400

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:

Formaggio primo sale ottenuto con latte ovino con peperoncino
 Primo sale cheese made from sheep's milk with hot pepper

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:

Italia / Italy
 (BOLLO CE / EC NUMBER: IT19 036 CE)

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE ovino / sheep's MILK	97,6	animale/ animal	Italia / Italy
peperoncino / hot pepper	0,5	naturale / natural	India / India
sale / salt	1,9	naturale / natural	Italia / Italy
caglio / rennet		microbico / microbial	Italia / Italy
fermenti lattici / cultures		microbico / microbial	Italia / Italy

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-basedproducts		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish basedproducts		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts andpeanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts	x		noci, pistacchi / nuts, pistachios
Sedano e derivati/ Celery andcelery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard andmustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO ₂ / Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO ₂		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1844	kJ/100g
Energia / Energy	432	kcal/100g
Grassi / Fat	31	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	20	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	3	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	0,6	g/100g
Proteine / Protein	29	g/100g
Sale / Salt	1,9	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / *CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)*

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	47	2%	%	
Sostanza secca / Dry matter	53	2%	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	47	2%	%	
Grasso tal quale / Fat	31		%	
Proteine / Proteins	29		%	
Sale / Salt	1,9		%	
pH	5,2-5,3			

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / *MICROBIAL VALUE (at the production)*

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	<100	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	<10	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds	<100	UFC/g	
Lieviti / Yeasts	<100	UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics		
Colore / Colour	bianco-giallo chiaro / white-slightly yellow		
Odore - Sapore / Smell - taste	piccante / spicy		
Aspetto / Appearance	crosta sottile, pasta compatta con possibile occhiatura sparsa / thin rind, compact with some holes		
Struttura - Consistenza / Texture	granulosa / granular		
Consistenza / Consistency	Commento / Comment		
Formaggio a pasta dura / Hard cheese			
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	x		
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese			
Altro / Others			

8) DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DATA*

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	800	g	variabile / variable
Dimensione pezzo / Size of piece	d=12 h=8	cm	
Dimensione cartone / Size of box	38,5 x 38,5 x 12	cm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight		g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight			
Pezzi per cartone / Pieces per carton	9		
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	7,2	kg	variabile / variable
Cartoni per strato / Cartons per layer	6		
Strati per pallet / Layer per pallet	10		
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	60		
Peso netto pallet / Net weight per pallet	432	kg	variabile / variable

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	sottovuoto / vacuum	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuff
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / *SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE*

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	360	gg / days	dal confezionamento / from packaging date
Stagionatura / Maturing	3-5	gg / days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	0/+4	°C	

	codice / code
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	2229757xxxxxx
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	(01) 98011387000199 (3103) xxxxxx (15) xxxxxx (10) xxxxxx (30) xx
Codice doganale / Customs code	04069063

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / *LAW REFERENCE*

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. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

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. / The factory has an updated HACCP system.

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. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 3

DATA: 27/10/2021

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

IT
06 14
CE