

FORMAGGIO CHEDDAR ARANCIONE 3 KG

CODICE / CODE: 63174

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:

Formaggio Cheddar ottenuto da latte vaccino pastorizzato / Cheddar cheese made from pasteurized cow's milk

PAESE DI PRODUZIONE /

COUNTRY OF PRODUCTION: POLONIA, ITALIA / POLAND, ITALY

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 vaccino / cow's MILK	97,97	animale/ animal	Polonia / Poland
sale / salt	2	naturale / natural	Polonia / Poland
caglio / rennet	0,005	microbica / microbial	Paesi Bassi, Danimarca / Netherland, Denmark
fermenti lattici / cultures	0,005	naturale / natural	Denmark, France, USA / Danimarca, Francia, USA
norbissina di annatto E160b (ii) / annatto norbixin E160b (ii)	0,0015	microbica / microbial	Danimarca / Denmark

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	
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 SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		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	1628	kJ/100g
Energia / Energy	392	kcal/100g
Grassi / Fat	32	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	22	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	<0,5	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	<0,5	g/100g
Proteine / Protein	26	g/100g
Sale / Salt	2	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	max 38		%	
Sostanza secca / Dry matter	min 62		%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	min 50		%	
Grasso tal quale / Fat	32		%	
Proteine / Proteins	26		%	
Sale / Salt	2		%	
pH	5,1-5,4			

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

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	ISO 16649-2
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	EN ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	EN ISO 11290-1
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	EN ISO 6579
Muffe / Moulds e / and Lieviti / Yeasts		UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics	
Colore / Colour	arancione uniforme / orange uniform	
Odore - Sapore / Smell - taste	Acido, deciso, piccante. Può essere leggermente amaro / acid, clear, spicy. Can be slightly bitter	
Aspetto / Appearance	crosta fine, leggermente robusta / thin rind, slightly rugged,	
Struttura - Consistenza / Texture	Omogeneo, con piccola occhiatura, leggermente gommoso e fragile / omogeneous, with small holes, slightly chewy and brittle	
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	3	kg	peso variabile / variable weight
Dimensione pezzo / Size of piece	120x 90x260	mm	
Dimensione cartone / Size of box	410 x 400 x 150	mm	
Peso imballaggio primario / primary packaging weight			
Peso imballaggio secondario / secondary packaging weight	380	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	12	kg	peso variabile / variable weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	5	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	6	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	30	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	360	kg	peso variabile / variable weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	confezione sottovuoto in film plastico / vacuum packed in plastic film	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuffs
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	90	gg / days	dal confezionamento / from packaging date
Stagionatura / Maturing	min 5	gg / days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2 /+4	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	2631740xxxxxx		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box			
Codice doganale / Customs code			

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: 02/12/2021

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

