SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **7** del **02/10/2020** Verifica/App.: 14/10/2020

Pennanera - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Pennanera - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Pennanera
Descrizione prodotto	Il Pennanera Lattebusche, formaggio morbido a pasta semicotta, riprende una vecchia ricetta della tradizione casearia veneta, la cui lavorazione richiede ancora un elevato livello di manualità e dove risulta ancora determinante l'abilità del casaro nella scelta dei tempi e delle temperatura di cottura.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Sulla crosta non edibile: colorante: carbone vegetale attivato; conservanti: natamicina, sorbato di potassio.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale			
Formato	1/4 forma		
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile		
Codice articolo di vendita	0693		
Marchio	Lattebusche		
Codice EAN unità imballo	98000212081403		
Lotto	Data TMC		
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (g/m/a)		
Scadenza / TMC (gg)	90		
Stagionatura minima (gg)	45		
Temperatura di conservazione	da 4 a 8 °C		
Unità di misura di vendita	KG		
Unità di vendita	Confezione		
Unità di movimentazione	Imballo		
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile		



Articolo	Confezione					Imb	allo	
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione Lxlxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo Lxlxh (cm)
0693	Sacchetto per ATM in PE- evoh-PA-PE	0,005 kg	3,5 kg	17x17x16	Scatola americana in cartone ondulato	2	7,38 kg	33x23,5x24

Articolo				Bancale		
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet Lxlxh (cm)	Peso lordo bancale
0693	Pallet EPAL	11	4	44	120x80x110,5	345 kg

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **7** del **02/10/2020** Verifica/App.: 14/10/2020

Pennanera - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale					
Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*		
Energia (kJ)	1690				
Energia (kcal)	408				
Grassi (g)	34				
di cui acidi grassi saturi (g)	22				
Carboidrati (g)	1,4				
di cui zuccheri (g)	1,4				
Proteine (g)	24				
Sale (g)	1,8				

Caratteristiche microbiologiche*					
Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza		
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna		
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile 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 di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche					
Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto		
Acidità	рН	5,4			
Umidità	%	36			
Residuo secco	g	64			
Grassi sul secco (g)	g	53			

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **7** del **02/10/2020** Verifica/App.: 14/10/2020

Pennanera - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Allergeni						
Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	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	SI	-	latte			
Frutta a guscio	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 > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-			
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-			

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento				
Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.			
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)			
Stabilimento di produzione	Via Breda, 10b - 35010 Carmignano di Brenta (PD)			
Stabilimento di confezionamento	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)			
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE			