

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 18/03/2019  
Verifica/App.: AQ

## Latteria Cremoso - formaggio molle da tavola

lattebusche

<b>Denominazione legale</b>	Latteria Cremoso - formaggio molle da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Form. Latteria Cremoso
<b>Descrizione prodotto</b>	Il Latteria Cremoso è un formaggio a pasta molle e a breve stagionatura. Lo caratterizza una struttura particolarmente solubile in bocca, con un'elevata cremosità. La pasta è di colore bianco o paglierino chiaro ed il sapore è delicato.
<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
<b>Origine del latte</b>	Italia

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	Forma intera
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume variabile
<b>Codice articolo di vendita</b>	0420
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità imballo</b>	98000212080277
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	20
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 0 a 6 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	KG
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità movimentazione</b>	Confezione
<b>Deperibilità prodotto (art. 62/2012)</b>	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo				
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0420	Assente. Prodotto nudo.		0 kg	6,5 kg	30x30x7,2				

Articolo	Bancale						
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
0420	Pallet EPAL		8	2	16	120x80x28,9	124 kg

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 18/03/2019  
Verifica/App.: 18/03/2019

## Latteria Cremoso - formaggio molle 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)	1436		
Energia (kcal)	346		
Grassi (g)	28		
di cui acidi grassi saturi (g)	18		
Carboidrati (g)	1,5		
di cui zuccheri (g)	1,2		
Proteine (g)	22		
Sale (g)	1,7		

## Caratteristiche microbiologiche\*

Parametro	U.M.	Valori medi	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
<b>* Riferimenti normativi</b>	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 (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	45	
Residuo secco	g	56	
Grassi sul secco (g)	g	50	

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 18/03/2019  
Verifica/App.: 18/03/2019

## Latteria Cremoso - formaggio molle 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 Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 105 CE

## Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:15	-
FSSC 22000	-

