



## INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Formaggio fresco spalmabile
- **Codice:** 000000000000000103
- **Marchio:** Tapporosso
- **Trade mark:** Tapporosso- I Formaggi della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Formaggio fresco spalmabile
- **Formato:** vaschetta in PP sigillata con capsula in alluminio e coperchio salvaroma in PP
- **Peso netto:** 125 g



## ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube.
- **Shelf life:** 90 giorni
- **Modalità d' indicazione:** Da consumare entro: vedi data sul fondo
- **Modalità di conservazione:** Refrigerato tra 0°C - 4° C
- **Indicazioni d'uso:** Dopo l'apertura conservare in frigorifero richiudendo con l'apposito salvaroma e consumare entro 3 giorni.
- **Lotto:** data di scadenza
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia



## INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1058/256
Grassi	g/100 g	24
Di cui saturi	g/100 g	17
Carboidrati	g/100 g	2,8
Di cui zuccheri	g/100 g	2,5
Proteine	g/100 g	7,2
Sale	g/100 g	0,82

## REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Aspetto	Cremoso e spalmabile
Colore	Bianco
Sapore	Delicatamente acidulo, burroso
Odore	Delicato, leggermente acidulo

## REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

*Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i, Reg. CE 37/2010 e s.m.i; Reg. CE 396/2005 e s.m.i*

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Materia grassa	%	24	23-26	
Ph		4,8	+/- 0,3	
Grasso su sostanza secca	%	71		



## REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

*Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;*

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/g	Protocollo Regione Piemonte
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Coliformi	Inferiore a 10	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Escherichia coli	Inferiore a 10	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Lieviti	Inferiore a 10	ufc/g	
Muffe	Inferiore a 10	ufc/g	

## DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310001037
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)

## REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

*Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti*

- **Tipologia di imballo:** vaschetta in PP sigillata con capsula in alluminio e salvaroma in PP

## REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** scatola in cartone
- **Peso imballo secondario:** 94 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 19,6x25,6 x 10,1 cm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pz



---

## DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** EURO
- **Numero imballi secondari per strato:** 33
- **Numero di strati per pallet:** 5
- **Numero imballi secondari per pallet:** 165
- **Dimensioni pallet:** 120 x 80 x 113 cm

## DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A. U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 011-3240200
- **Fax:** 011-3240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

## DATI PRODUTTORE

- **Bollo ce:** IT 03 121 CE