INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Stracchino 100 g
- **Codice:** 000000000000000207
- **Denominazione commerciale:** Formaggio da tavola a pasta molle
- **Marchio:** Tapporosso
- **Trade mark:** I Formaggi della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte vaccino pastorizzato, aggiunto di fermenti lattici vivi e confezionato in atmosfera protettiva.
- **Formato:** Flow pack
- **Peso netto:** 100g

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

- **Ogm:** non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE 1829/2003, Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche
- **Ingredienti:** LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, caglio, fermenti lattici vivi
- **Shelf life:** 17 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: vedi timbro sul lato della confezione. data di scadenza gg-mm-aa
- **Modalita di conservazione:** conservare in frigorifero tra 0 - +4° C
- **Altre indicazioni:** Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. L'umidità e la morbidezza che si riscontrano nel prodotto, sono garanzia di assoluta freschezza
- **Lotto:** Lnnnnnn *nnnnn (nnn=100+g.Giuliano semilavorato n=ultima cifra anno nn=giorno di scadenza * n=linea di confezionamento nnnn=ora di confezionamento
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	**Um**	**Valore medio**
Energia	kJ/kcal	1281 / 309
Grassi	g/100 g	27
Di cui saturi	g/100 g	19
Carboidrati	g/100 g	2,6
Di cui zuccheri	g/100 g	1,6
Proteine	g/100 g	14,0
Sale	g/100 g	0,90
Calcio	mg/100 g	345 (43% NRV)

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	bianco latte
Consistenza	la pasta è molle, cremosa, mantecata ed uniforme
Sapore	tipico e caratteristico lattico
Odore	Delicato, lattico

REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Materia grassa	%	27	+/-2	
Residuo secco magro	%	46	+/- 3	
Umidita	%	54	+/- 3	
Grasso su sostanza secca	%	58,6	min 50	
Sale	%	0,9	+/-0,3	

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/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Escherichia coli	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Stafilococchi coag.+	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 80666431
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Vita commerciale minima:** 17 gg
- **Confezionamento:** Flow pack in atmosfera protettiva salvafreschezza

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 termoformata in PET bianco + Flowpack(Film Nylon 15my + Inchiostri + Adesivi + Film Polietilene Bianco 40my)
- **Peso imballo primario:** 4 g
- **Peso lordo imballo primario:** 104 g
- **Dimensioni imballo primario:** 95x67x36 mm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** vassoio in cartone
- **Peso lordo imballo secondario:** 1368 g
- **Dimensioni imballo secondario:** 89x195x250 mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 12 pz

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet
- **Numero imballi secondari per strato:** 19
- **Numero di strati per pallet:** 15
- **Numero imballi secondari per pallet:** 285
- **Dimensioni pallet:** 148 x 80 x 120 cm
- **Peso lordo del pallet:** 412 kg
- **Protezione del pallet:** avvolto con nastro

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

- **Stabilimento di produzione:** Via Fante d'Italia 26 - 31040 Giavera del Montello (TV)
- **Numero di riconoscimento:** IT 05 112 CE