

	<h1><u>SCHEMA TECNICA</u></h1>	<p>Rev.1 del 16/02/2023</p> <hr/> <p>Pagina 1 di 2</p>
--	--------------------------------	--

<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Formaggio a pasta filata								
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>CACIOCAVALLO</b>								
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, conservanti: E202-E235 Trattamento in crosta -Crosta non edibile								
<b>CODICE PRODOTTO</b>	CAC1 – CAC1,5 - CAC2								
<b>TIPOLOGIE e PEZZATURE</b>	1-1,5-2 kg circa a pezzo, in cartoni per alimenti contenenti 8 pezzi								
<b>CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO</b>	Formaggio a pasta filata stagionato Sapore sui generis. Odore sui generis.								
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo								
<b>BOLLO CE</b>	ITM8W72CE								
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA								
<b>ALLERGENI</b>	LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)								
<b>STAGIONATURA</b>	3 mesi circa								
<b>CROSTA</b>	CROSTA NON EDIBILE trattata con conservanti: E202-E235								
<b>SHELF LIFE</b>	1 anno dalla produzione								
<b>LOTTO</b>	Codice numerico progressivo corrispondente al numero di giorno di produzione dell'anno								
<b>MODALITA' D'USO</b>	Pronto per il consumo								
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Temperatura controllata di +2/+4 °C								
<b>MODALITA' DI DISTRIBUZIONE</b>	In cartone a temperatura controllata								
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;"><i>E. coli</i></td> <td style="text-align: right;"><math>&lt; 10^2</math> ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococchi coag. positivi</i></td> <td style="text-align: right;"><math>&lt; 10^2</math> ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria m.</i></td> <td style="text-align: right;">assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td style="text-align: right;">assente in 25 g</td> </tr> </table>	<i>E. coli</i>	$< 10^2$ ufc/g	<i>Stafilococchi coag. positivi</i>	$< 10^2$ ufc/g	<i>Listeria m.</i>	assente in 25 g	<i>Salmonella spp</i>	assente in 25 g
<i>E. coli</i>	$< 10^2$ ufc/g								
<i>Stafilococchi coag. positivi</i>	$< 10^2$ ufc/g								
<i>Listeria m.</i>	assente in 25 g								
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25 g								
<b>VALORI NUTRIZIONALI (MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)</b>	Energia:1441kJ - 347kcal Grassi: 27 g di cui acidi grassi saturi :20 g Carboidrati:1,0g di cui zuccheri:1,0g Proteine:25 g Sale :0,4 g								

	<h1><u>SCHEMA TECNICA</u></h1>	Rev.1 del 16/02/2023
		Pagina 2 di 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE					
TIPOLOGIA DI IMBALLO	DIMENSIONI (mm)	N. PEZZI PER CARTONE	N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI	N. CARTONI PER PEDANA
CARTONE	600x400x135	8	4	10	40

MODALITA' DI SMALTIMENTO IMBALLI		
TIPOLOGIA DI IMBALLO	CODICE IDENTIFICATIVO (come da Decisione 129/97/CE)	TIPOLOGIA RACCOLTA DIFFERENZIATA (VERIFICA DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE)
CORDETTA	PP5	PLASTICA
RETE	PP5	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati.</p>