



Casearia De Remigis srl

SCHEDA TECNICA

Rev.1 del
16/02/2023

Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta filata.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FIORDILATTE CILIEGINE
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
TIPOLOGIE e PEZZATURE	250 g di ciliegine in ogni vaschetta di plastica per alimenti termosigillata
CODICE PRODOTTO	CIL025(per vendita al kg) CIL25Pz(per vendita al pezzo)
CODICE EAN	8051772830304
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo
BOLLO CE	IT M8W72CE
CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata. Sapore sui generis. Odore sui generis.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)
SHELF LIFE	14 gg +1 gg di produzione
LOTTO	Codice numerico progressivo corrispondente al numero di giorno di produzione dell'anno
MODALITA' D'USO	Pronto per il consumo
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura controllata di +2/+4 °C
MODALITA' DI DISTRIBUZIONE	In cartone a temperatura controllata
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<i>E. coli</i> < 10 ² ufc/g <i>Stafilococchi coag. positivi</i> < 10 ufc/g <i>Listeria m.</i> assente in 25 g <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (MEDI PER 100 g DI PRODOTTO)	Energia: 695kJ - 166kcal Grassi: 10,7 g di cui acidi grassi saturi :7,51 g Carboidrati: 0,16g di cui zuccheri:0,11 g Proteine: 17,3 g Sale :0,34 g

	<h1><u>SCHEDA 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	20	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)
VASCHETTA	PP5	PLASTICA
PELLICOLA:	7	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>