




Casearia De Remigis srl

SCHEMA TECNICA

Rev.1 del
16/02/2023

Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta filata.
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FIOR DI LATTE LA CONTADINELLA D'ABRUZZO
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
TIPOLOGIE e PEZZATURE	Vaschetta termosigillata da 1Kg, contenente 5 mozzarelle da 200 g l'una, incartate singolarmente.
CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata. Sapore sui generis. Odore sui generis.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo
BOLLO CE	ITM8W72CE
CODICE PRODOTTO	MF1
CODICE EAN	8051772830021
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 del giorno di produzione dell'anno
MODALITA' D'USO	Pronta 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 style="margin: 0;"><u>SCHEMA TECNICA</u></h1>	Rev.1 del 16/02/2023
		Pagina 2 di 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE

TIPOLOGIA CONFEZIONI	TIPOLOGIA DI IMBALLO	DIMENSIONI (mm)	N. PEZZI PER CARTONE	N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI	N. CARTONI PER PEDANA
1kg	CARTONE	380x230x160	4	10	10	100

MODALITA' DI SMALTIMENTO IMBALLI

TIPOLOGIA DI IMBALLO	CODICE IDENTIFICATIVO (come da Decisione 129/97/CE)	TIPOLOGIA RACCOLTA DIFFERENZIATA (VERIFICA DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE)
INCARTO INTERNO	C/PAP 81	CARTA
VASCHETTA	PP5	PLASTICA
FILM DI CHIUSURA:	7	PLASTICA
CARTONE	PAP20	CARTA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

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.

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.

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