
	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p align="center">PRODUCT DATA SHEET</p>	<p><i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i></p>
---	--	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME
Stracciatella

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Nome / name	paese origine / country of origin	percentuale / rate
Latte / Milk	Italy	74.56%
Panna UHT /UHT cream	Italy	25%
Sale / salt	Italy	0.33%
a.lattico / lactic acid	Italy /UE	0.1%
Caglio / rennet	Italy /UE	0.01%

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION
<p>miscela di pasta filata morbida, ridotta a piccole sfilacciate, e panna.</p> <p>A mixture of soft pasta filata, reduced to minute frays, and cream.</p>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
ASPETTO / APPEARANCE : sfilacci morbidi e sottili / soft and thin frays
SUPERFICIE / SUPERFICIES : liscia / smooth
COLORE /COLOUR : bianco / white
<p>SAPORE:/ TASTE : sapore classico del latte fresco con un richiamo alla cremosità e sapore della panna /</p> <p>Classic taste of fresh milk with a reference to creaminess and taste of cream</p>
ODORE / SMELL : fresco e delicato / fresh and delicate

	<p align="center"><i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i></p> <p align="center"><i>PRODUCT DATA SHEET</i></p>	<p align="right"><i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i></p>
---	--	---


CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
Energy value	Kcal/100g	232
	KJ/100g	961
Fats	g/100g	20
of which saturated	g/100g	14.25
Carbohydrates	g/100g	1.0
of which sugars	g/100g	1.0
Protein	g/100g	12
Salt	g/100g	0,33

CARATTERISTICHE CHIMICHE / FISICHE E MICROBIOLOGICHE - CHEMICAL/PHYSICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETERS	UNITA' DI MISURA	AVERAGE VALUE
Umidità/Humidity	%	65
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i>
---	---	--

Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

PESO NETTO / NET WEIGHT =500g

SHELF LIFE: 18gg-18days

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO / CHARACTERISTICS OF PRIMARY PACKAGING
 vaschetta da 500g polipropilene con pellicola termosaldada
 Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004 ;
 500g polypropylene tray with heat-sealed film
 All packaging used is suitable for food contact according to EU Reg 10/2011; EU Reg 1935/2004 ;

CONSERVAZIONE / STORAGE : In frigorifero tra 0 e +4°C / In the refrigerator between 0 and +4°C


IDENTIFICAZIONE PRODOTTO CON LOTTO/ PRODUCT IDENTIFICATION WITH BATCH : es.
 00100902
 0 = ultima cifra dell'anno corrente
 01 = mese di riferimento produzione
 009 = giorno di produzione secondo calendario giuliano
 02 = settimana di produzione secondo calendario giuliano

0 = last digit of the current year

01 = production reference month


009 = production day according to Julian calendar

02 = week of production according to Julian calendar

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i>
---	---	--


CODICE EAN DEL PRODOTTO/ PRODUCT EAN CODE: da concordare

ALLERGENI		
Rispetto dalla direttiva 2003/89/CE e Reg UE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni;		
	PRESENTE: SI / NO	DICHIARATO IN ETICHETTA
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO

	<p><i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i></p> <p>PRODUCT DATA SHEET</p>	<p><i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i></p>
---	--	---

ALLERGENS		
Compliant with Directive 2003/89/EC and EU Reg 1169/11 and subsequent amendments and additions.		
	PRESENT: YES / NO	DECLARED ON THE LABEL
Cereals containing gluten	NO	NO
Crustaceans and products based on crustaceans	NO	NO
Eggs and egg products	NO	NO
Fish and fish products, except	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and milk products	YES	YES
Nuts	NO	NO
Celery and products based on celery	NO	NO
Mustard and products based on mustard	NO	NO
Sulfur dioxide and sulfites	NO	NO
Lupin and products thereof	NO	NO
Molluscs and products based on molluscs	NO	NO

Tutti i prodotti sono esenti da OGM ai sensi del Reg. CE 1829 -1830 DEL 2003;

 <p>MALDERA CASEIFICIO DAL 1972</p>	<p><i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i></p> <p><i>PRODUCT DATA SHEET</i></p>	<p><i>Data emissione : 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 5</i></p>
---	--	---

All products are GMO-free according to EC Regulation 1829 -1830 of 2003;

DESTINAZIONE D'USO / DESTINATION OF USE:

Prodotto di consumo umano di massa,

Si precisa che il prodotto non destinato a categorie particolari di consumatori. (vedere l'indicazione dell'allergene di cui sopra).

Product of mass human consumption,

It should be noted that the product is not intended for particular categories of consumers. (see allergen claim above).