
	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p align="center">PRODUCT DATA SHEET</p>	<p align="right"><i>Data emissione 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 2</i></p>
---	--	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT NAME
TRECCIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Nome / name	paese origine / country of origin	percentuale / rate
Latte / Milk	Italy	99.56%
Sale / salt	Italy	0.33%
a.lattico / lactic acid	Italy /UE	0.1%
Caglio / rennet	Italy /UE	0.01%

DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION
<p>formaggio a pasta filata bianca lattiginosa e morbidissima</p> <p>spun paste cheese of milky white paste and very soft.</p>


CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
ASPETTO / APPEARANCE : - A forma di treccia compatta e morbida/ Shaped like a compact and soft braid
SUPERFICIE / SUPERFICIES : liscia / smooth
COLORE /COLOUR : bianco / white
SAPORE:/ TASTE : sapore classico del latte fresco Classic taste of fresh milk
ODORE / SMELL : fresco e delicato / fresh and delicate

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 2</i>
---	---	--

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES		
Valori medi per 100 g di prodotto / Average values per 100 g of product		
PARAMETERS	UNIT OF MEASUREMENT	AVERAGE VALUE
PARAMETRI	UNITà DI MISURA	VALORE MEDIO
Energy value	Kcal/100g	202
	KJ/100g	841
Fats	g/100g	15
of which saturated	g/100g	10.60
Carbohydrates	g/100g	1.80
of which sugars	g/100g	1.80
Protein	g/100g	15
Salt	g/100g	0,38

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

PARAMETERS	UNIT OF MEASUREMENT	AVERAGE VALUE
PARAMETRI	UNITà DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità/Humidity	%	60

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	<i>Data emissione 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 2</i>
---	---	--

Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
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 =125g

SHELF LIFE: 18gg-18days

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO / CHARACTERISTICS OF PRIMARY PACKAGING
 2pezzi in Vaschetta da 250g in polipropilene con pellicola termosaldata
 Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare ai sensi del Reg UE 10/2011; Reg UE 1935/2004;
 2pieces in polypropylene tray 250g 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.
90501202
 9 = ultima cifra dell'anno corrente
 05 = mese di riferimento produzione
 012 = giorno di produzione secondo calendario giuliano
 02 = settimana di produzione secondo calendario giuliano
9 = last digit of the current year

	<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 ° 2</i></p>
---	--	---


<p>05 = production reference month</p> <p>012 = production day according to Julian calendar</p> <p>02 = week of production according to Julian calendar</p>
--

<p>CODICE EAN DEL PRODOTTO/ PRODUCT EAN CODE:</p>
--

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

	<p style="text-align: center;"><i>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</i></p> <p style="text-align: center;">PRODUCT DATA SHEET</p>	<p style="text-align: right;"><i>Data emissione 26/10/2020</i> <i>Revisione : 00</i> <i>Scheda n ° 2</i></p>
---	--	--

Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
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

 <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 ° 2</i></p>
---	--	---

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

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).