

 Casearia De Remigis srl	<u>SCHEDA TECNICA</u>	Rev.1 del 16/02/2023
		Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta filata e Panna								
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	STRACCIATELLA								
CODICE PRODOTTO	STRA25								
CODICE EAN	8051772830441								
INGREDIENTI	Fiordilatte (LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici), PANNA UHT(30%), sale								
TIPOLOGIE e PEZZATURE	Formato da 250 g in vaschetta termosigillata.								
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Casearia De Remigis srl Zona ind.le S. Atto- 64100- Teramo								
BOLLO CE	ITM8W72CE								
CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata sfilacciato e lavorato con aggiunta di Panna Sapore sui generis. Odore sui generis.								
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA								
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)								
SCADENZA	14gg +1g 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 +0/+4 °C								
MODALITA' DI DISTRIBUZIONE	In cartone a temperatura controllata								
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<table> <tr> <td><i>E. coli</i></td> <td>< 10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococchi coag. positivi</i></td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria m.</i></td> <td>assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>assente in 25 g</td> </tr> </table>	<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
<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: 867kJ - 209kcal Grassi: 17g di cui acidi grassi saturi :12 g Carboidrati: 1,1g di cui zuccheri: 1,0 g Proteine: 14 g Sale :0,28 g								

 Casearia De Remigis srl	<u>SCHEDA TECNICA</u>	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	10	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
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.