

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - IT W 3B88

14/10/2016

Emesso da RHACCP

Scheda tecnica

NOSTRALE STAGIONATO DI PECORA

Denominazione: formaggio a pasta morbida

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici vivi (LATTE).

Descrizione prodotto:

Aspetto: pasta morbida e omogenea
 Colore: bianco, leggermente paglierino
 Consistenza: morbida
 Sapore: dolce, di latte

Formati:

- Forma intera x 2.5 kg circa

Confezionamento:

- forma confezionata incartata

Parametri Microbiologici:

Parametro	Unità di Misura	Valore medio
Coliformi totali	UFC / g	< 10
Escherichia Coli	UFC / g	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Salmonella spp	p.a. / 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	p. a./ 25 g	Assente



Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Parametro	Valori medi
Valore energetico	Kcal 452 Kj 1891
Grassi	35,6 g
<i>Di cui ac. grassi saturi</i>	25,6 g
Carboidrati	2,1 g
<i>Di cui zuccheri</i>	2,1 g
Proteine	30,5 g
Sale	1,3 g

Modalità di conservazione: da 0° a 4°C.

Stagionatura: 50 gg.

Informazioni relative agli allergeni:

Sostanze vettori di allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza involontaria	
	si/no	si	no
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		X
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		X
Uova e prodotti a base di uova	NO		X
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		X
Soia e prodotti a base di soia	NO		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI		
Frutta con guscio e prodotti derivati	NO		X
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		X
Senape e prodotti a base di senape	NO		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		X
Anidride solforosa e solfiti	NO		X



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

HACCP: il prodotto è conforme al Reg. CE 852 e 853/2004.

OGM: il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.

CONTAMINANTI: residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i

PACKAGING: i materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.