



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Scamorza 250 g e "Piccolo"
conf. Atp

ST_ML_723.SC02506BAPIC

bozza

Data emissione: 14/03/2023

NR. Revisione: 0

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino pastorizzato.
INGREDIENTI	Latte, sale e caglio.
TRATTAMENTI	Nessun trattamento superficiale.
PROFILO SENSORIALE	Forma e dimensioni a forma sferoidale con leggera strozzatura sulla parte superiore, con diametro da 48-65 mm e altezza di 115 mm circa Aspetto esterno crosta sottile di colore giallo paglierino Aspetto interno pasta elastica, uniforme di colore giallo paglierino Aroma dolce
INDICAZIONE DI ORIGINE	Origine del latte: UE
MODALITA' DI UTILIZZO	La temperatura di conservazione è compresa fra + 0°C e + 4°C.
SHELF-LIFE	40 giorni dal confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1197
Energia kcal	kcal	288
Grassi	g	22
di cui: acidi grassi saturi	g	15
Carboidrati	g	< 0,5
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	22
Sale	g	1,0

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 52
Lipidi	% s.s.	45 - 50
Proteine (%)	%	20 - 26
Cloruro di sodio	%	0,7 - 1,3

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 100
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Scamorza 250 g e "Piccolo"
conf. Atp

ST_ML_723.SC02506BAPIC

bozza

Data emissione: 14/03/2023

NR. Revisione: 0

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

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 e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (Y anno XXX giorno calendario giuliano (esempio: L 1062: 1 = 2018; 062 = 3 marzo)) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
723.SC02506B APIC	6	Imballo primario	OPA/PE	da definire	Ø 48/65x115 H.	5	24	7	168
		Imballo secondario	Cartone americana		195x195x142	105			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.