


| | | |
|--|--|--|
|  CEPPARO S.p.a. <small>Via Cavour, 58 - 53036 FIASANO (SIENA) Teléfono 0422 282222 - Telex 5112 55907</small> PRODOTTI CASEARI IMPORT-EXPORT | FORM. EDAMER ROSSO 3kg Codice 46020 | Rev. 4 del 20/12/2016 |
|--|--|--|



1) DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio a pasta semidura adatto per essere affettato

2) INGREDIENTI:

| INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..) | Quantità (%) | Origine | Origine geografica |
|--|--------------|-----------|--------------------|
| latte | 97 | animale | Germania |
| fermenti | 1 | microbica | UE |
| sale | 1,8 | naturale | Germania |
| caqlio | 0,2 | microbico | UE |

PAESE DI PRODUZIONE: Germania

| Metodo di trattamento del latte utilizzato per la produzione | | Commento |
|--|----------|----------------------|
| latte crudo | | |
| latte pastorizzato | x | 74°C x 20 sec |
| latte termizzato | | |

3) ALLERGENI E OGM

| Allergene | SI | NO | Descrizione |
|--|----------|----------|-------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine | | x | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | x | |
| Uova e prodotti a base di uova | | x | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | x | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | x | |
| Soia e prodotti a base di soia | | x | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso Frutta a gusto) | x | | latte, proteine del latte, lattosio |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | x | |
| Senape e prodotti a base di senape | | x | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | x | |
| Anilidride solforosa e solfiti in conc. Superiori a 10mg/kg o 10 mg/L in termini di SO ₂ totale | | x | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | x | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | x | |
| Esiste rischio di contaminazione crociata? | | x | |

| OGM/ Radiazioni ionizzanti | SI | NO | Commento |
|---|----|----|----------|
| Contiene OGM | | x | |
| Deriva da OGM | | x | |
| Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione | | x | |
| E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione | | x | |
| Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 | x | | |
| Garantito esente da OGM | x | | |
| Contiene ingredienti irradiati | | x | |

4) VALORI NUTRIZIONALI

| Parametro | Valore riscontrato | Unità di misura |
|---------------------|--------------------|-----------------|
| Valore energetico | 1270 | kJ/100g |
| Valore energetico | 303 | kcal/100g |
| Grassi | 22 | g/100g |
| acidi grassi saturi | 14,7 | g/100g |
| Carboidrati | <0,1 | g/100g |
| di cui zuccheri | <0,1 | g/100g |
| Proteine | 25 | g/100g |
| Sale | 1,5 | g/100g |
| Fibre | 0 | g/100g |

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione)

| Parametro | Valore medio | Deviazione +/- | Unità di misura | Metodo |
|-----------------------------|--------------|----------------|-----------------|--------|
| Umidità | max 47 | | % | |
| Sostanza secca | min. 53 | | % | |
| Grasso sulla sostanza secca | min 40 | | % | |
| Proteine | 25 | 2 | % | |
| Sale | 1,55 | 0,25 | % | |
| pH | 5,35 | 0,15 | | |

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione)

| Parametro | Valore tollerato | Unità di misura | Metodo |
|----------------------------------|------------------|-----------------|--------|
| Coliformi totali | <1000 | UFC/g | |
| Escherichia coli | <100 | UFC/g | |
| Stafilococchi coagulasi positivi | <100 | UFC/g | |
| Listeria monocytogenes | assente | in 25g | |
| Salmonella spp. | assente | in 25g | |
| Muffe | <1000 | UFC/g | |
| Lieviti | <1000 | UFC/g | |

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| Criteri | Caratteristiche |
|-----------------------|---|
| Colore | giallo paglierino |
| Sapore/odore | delicato |
| Aspetto | prodotto privo di crosta |
| Struttura/consistenza | pasta morbida e compatta adatta al taglio |
| Altro | |

| Consistenza | | Commento |
|---------------------------------|---|----------|
| Formaggio a pasta dura | | |
| Formaggio a pasta dura semidura | x | |
| Formaggio a pasta molle/soft | | |
| Altro | | |

8) DATI LOGISTICI

| | Valore | Unità di misura | Peso fisso/variabile |
|------------------------|-------------|-----------------|----------------------|
| Quantità netta pezzo | 2,8 | kg | variabile |
| Dimensioni pezzo | 215x115x115 | cm | |
| Dimensioni cartone | 555x120x245 | cm | |
| Quantità netta cartone | 14 | kg | variabile |
| Pezzi x cartone | 5 | | |
| Cartoni x strato | 7 | | |
| Strati x pallet | 8 | | |
| Cartoni x pallet | 56 | | |
| Peso netto pallet | 784 | kg | variabile |

9) PACKAGING

| Tipo di packaging | Descrizione | Materiale |
|----------------------|--------------------|-----------|
| Packaging primario | film rosso cryovac | PE/PP |
| Packaging secondario | scatola | cartone |
| Pallet | EPAL | legno |

10) SHELF-LIFE/STAGIONATURA/CONSERVAZIONE

| | Valore | Unità | Commento |
|------------------------------|---------|--------|------------------|
| Shelf-life | 180 | giorni | dalla produzione |
| Stagionatura | min 6-7 | giorni | |
| Temperatura di conservazione | +4/+8 | °C | |
| Altro | | | |

11) CODICI

| | codice |
|--------------------|---------------|
| Codice EAN pezzo | 2861291xxxxxx |
| Codice EAN cartone | |
| Codice doganale | 040690239900 |

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

DATA: 20/12/2016

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità

CEPPARO S.P.A.



