

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025

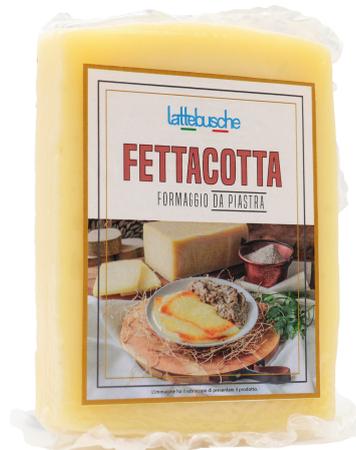
Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra

lattebusche

Denominazione legale	Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra
Denominazione commerciale	Form. Fettacotta 200 g SV
Descrizione prodotto	Il formaggio Fettacotta Lattebusche viene prodotto con latte vaccino intero. La sua caratteristica forma quadrata e la pasta compatta ne fanno il formaggio ideale da cuocere alla piastra. Pochi minuti in padella e diventa un secondo piatto dalla croccante crosticina e dal caldo cuore di formaggio filante.
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Crosta edibile previa cottura.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0828
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212000203
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	90
Stagionatura minima (gg)	20
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)
111133530828	Sacchetto per sottovuoto pa+pe	0,005 kg	-	12x9x2

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Film	7	PLASTICA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra



Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1577		
Energia (kcal)	380		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	23		
Carboidrati (g)	<0,3		
di cui zuccheri (g)	<0,3		
Proteine (g)	25		
Sale (g)	1,53		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	35
Residuo secco	%	65
Grassi sul secco (g)	g	48

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra



Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
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	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	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Largo Calvi, 2 - 32040 Comelico Superiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT P3E9D UE
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	IT L476L UE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento
UNI EN ISO 14001 - CERT. n°1151
FSSC 22000 - CERT. N.45495
Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027