

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 19/12/2024  
Verifica/App.: 19/12/2024

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione legale      | Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Denominazione commerciale | Form. Fettacotta                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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                      | 0571                  |
| Marchio                                         | Lattebusche           |
| Codice EAN unità imballo                        | 98000212081038        |
| 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) |
| 0571            | Sacchetto per sottovuoto pa+pe | 0,032 kg             | 4,03 kg               | 33x13x9                          |

| Articolo        | Bancale     |                        |                       |                        |                              |                    |
|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| Codice articolo | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxh (cm) | Peso lordo bancale |
| 0571            | Pallet EPAL | 12                     | 5                     | 60                     | 120x80x59,5                  | 337 kg             |

Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|------------|----------------|------------------|
| Film       | 7              | PLASTICA         |
| Scatola    | PAP 21         | CARTA            |
| Bancale    | FOR 50         | LEGNO            |
| Falda      | PAP 20         | CARTA            |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 19/12/2024  
Verifica/App.: 19/12/2024

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra



| Componente       | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|------------------|----------------|------------------|
| Film estensibile | LDPE 4         | PLASTICA         |

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. 7 del 19/12/2024  
Verifica/App.: 19/12/2024

## 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 CE                                            |
| Stabilimento di confezionamento/etichettatura | Via Nazionale, 59 - 32030 busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Codice di identificazione sanitaria           | IT 05 105 CE                                           |

## Certificazioni

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