Rev. **5** del **29/03/2022**
Verifica/App.: **04/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vette Feltrine - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Vette Feltrine - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Vette Feltrine
Descrizione prodotto	Il formaggio Vette Feltrine è un prodotto tipico della tradizione casearia bellunese. Prodotto con latte vaccino intero locale, presenta una pasta morbida con una caratteristica occhiatura piccola e diffusa.
Ingredienti	**Latte** vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	**Forma intera**
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0417
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080147
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	60
Temperatura di conservazione	da 2 a 14 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile

Articolo	Confezione			
Codice articolo	**Tipo confezione**	**Peso tara confezione**	**Peso lordo confezione**	**Dimensioni confezione Lxlxh (cm)**
0417	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2

Articolo	Bancale					
Codice articolo	**Tipo pallet**	**Nr. imballi per strato**	**Nr. strati per pallet**	**Nr. imballi per pallet**	**Dimensioni pallet Lxlxh (cm)**	**Peso lordo bancale**
0417	Pallet EPAL	8	4	32	120x80x43,3	228 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta

Rev. **5** del **29/03/2022**
Verifica/App.: **04/11/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vette Feltrine - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Foglio in PP	PP 5	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
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)	1709		
Energia (kcal)	412		
Grassi (g)	34		
di cui acidi grassi saturi (g)	23		
Carboidrati (g)	1,5		
di cui zuccheri (g)	1,0		
Proteine (g)	25		
Sale (g)	1,8		

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	5,3
Umidità	%	36
Residuo secco	g	64
Grassi sul secco (g)	g	53

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **5** del **29/03/2022**
Verifica/App.: **04/11/2022**

Vette Feltrine - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

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	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