SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **3** del **20/12/2024**
Verifica/App.: **20/12/2024**

Pannarello - formaggio semiduro da tavola

Denominazione legale	Pannarello - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Pannarello
Descrizione prodotto	Il Pannarello Lattebusche è un formaggio tradizionale a pasta molle, prodotto solo con latte pastorizzato proveniente esclusivamente dalle stalle dei Soci della Cooperativa, con aggiunta di panna. Si tratta di un prodotto adatto al gusto di tutte le categorie di consumatori. Il Pannarello Lattebusche ha forma cilindrica, facce piane. La crosta è molle, liscia, sottile ed elastica. La pasta, di colore bianco naturale leggermente paglierino, ha una struttura morbida, compatta al taglio, con occhiatura scarsa o inesistente. All'olfatto presenta sentori lattici e di yogurt, con note fruttate di noce e miele. Il sapore è dolce, delicato e gradevole, con una media persistenza gustativa.
Ingredienti	**Latte** vaccino pastorizzato, **panna,** 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	0424
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212082134
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
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	Imballo
Unità movimentazione	Confezione
Un. di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	<60gg/deperibile

Articolo	**Confezione**				**Imballo**			
Codice articolo	**Tipo confezione**	**Peso tara confezione**	**Peso lordo confezione**	**Dimensioni confezione Lxlxh (cm)**	**Tipo imballo**	**U.V. per imballo**	**Peso lordo imballo**	**Dimensioni imballo Lxlxh (cm)**
0424	Assente. Prodotto nudo.	0 kg	6,65 kg	30x30x7,2	Nessuno. Prodotto sfuso.	1	6,65 kg	0x0x0
0424	Assente. Prodotto nudo.	0 kg	6,65 kg	30x30x7,2				
0424	Assente. Prodotto nudo.	0 kg	6,65 kg	30x30x7,2			0 kg	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **3** del **20/12/2024**
Verifica/App.: **20/12/2024**

Pannarello - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

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**
0424	Pallet EPAL	8	2	16	120x80x14,5	126 kg
0424	Pallet EPAL	8	2	16	120x80x28,9	126 kg
0424						0 kg

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1718		
Energia (kcal)	415		
Grassi (g)	37		
di cui acidi grassi saturi (g)	26		
Carboidrati (g)	1,5		
di cui zuccheri (g)	1,2		
Proteine (g)	19		
Sale (g)	2,0		

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	5,1
Umidità	%	40
Residuo secco	%	60
Grassi sul secco (g)	g	62

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. **3** del **20/12/2024**
Verifica/App.: **20/12/2024**

Pannarello - 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

CSQA GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA ISO 14001 — CERT. n° 1151 FSSC 22000