

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 20/12/2024
Verifica/App.: 20/12/2024

Zumelle - formaggio semiduro da tavola



Denominazione legale	Zumelle - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Zumelle
Descrizione prodotto	Lo Zumelle Lattebusche è un formaggio morbido a pasta semicotta. È caratterizzato da un colore paglierino tenue e da un'occhiatura rada e irregolare. Dolce al gusto, presenta aromi lattici e di yogurt.
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, 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	0447
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080284
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	10
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			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)
0447	Assente. Prodotto nudo.	0 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 LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
0447	Pallet EPAL	8	3	24	120x80x36,1	176 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Foglio in PP	PP 5	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 20/12/2024
Verifica/App.: 20/12/2024

Zumelle - formaggio semiduro da tavola



Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1543		
Energia (kcal)	372		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	19		
Carboidrati (g)	<0,3		
di cui zuccheri (g)	<0,3		
Proteine (g)	23		
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	5,2
Umidità	%	40
Residuo secco	g	60
Grassi sul secco (g)	g	52

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 20/12/2024
Verifica/App.: 20/12/2024

Zumelle - formaggio semiduro da tavola



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