

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 15/04/2025

## Caciotta - formaggio molle da tavola



<b>Denominazione legale</b>	Caciotta - formaggio molle da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Form. Caciotta
<b>Descrizione prodotto</b>	La caciotta Lattebusche è un formaggio fresco e morbido, dal sapore caratteristico e delicato. Ha un profumo lieve, latteo; la crosta è appena percettibile.
<b>Ingredienti</b>	Latte pastorizzato, sale, caglio. Conservante per il trattamento in superficie: sorbato di potassio. Crosta non edibile.
<b>Origine del latte</b>	Italia

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	800 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume variabile
<b>Codice articolo di vendita</b>	0453
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità imballo</b>	98000212080000
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	6
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 0 a 6 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	KG
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo				
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0453	Disco pelure in superficie		0,001 kg	0,72 kg	12x12x7	vassoio in cartone ondulato	4	3,38 kg	24x27x13

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
0453	Pallet EPAL		12	9	108	120x80x131,5	420 kg

## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vassoio	PAP 20	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## Caciotta - formaggio molle 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)	1446		
Energia (kcal)	348		
Grassi (g)	28		
di cui acidi grassi saturi (g)	18		
Carboidrati (g)	1,1		
di cui zuccheri (g)	0,9		
Proteine (g)	23		
Sale (g)	1,1		

## Caratteristiche microbiologiche\*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25g	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	%	45
Residuo secco	%	55
Grassi sul secco (g)	g	51

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 29/11/2023  
Verifica/App.: 15/04/2025

## Caciotta - formaggio molle 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 UE

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027