

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Pennabianca - formaggio semiduro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Pennabianca - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Pennabianca
Descrizione prodotto	Il Pennabianca è un formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino intero. Si presenta con una pasta di colore bianco, leggermente paglierino, e con un'occhiatura marcata ed irregolare. La stagionatura gli dona un sapore intenso, con una gradevole persistenza al palato.
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Sulla crosta non edibile: conservante: natamicina.

Anagrafica generale

Formato	400 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	063G
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212041107
Codice EAN unità imballo	18000212041104
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (gg/mm/aaaa)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	63
Stagionatura minima (gg)	60
Temperatura di conservazione	da 4 a 8 °C
Unità di vendita	Confezione
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	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)
063G	Disco in pelure, sacchetto per ATM in film accoppiato in pa+pe.	0,006 kg	0,41 kg	22x15,5x3,5	Scatola in cartone ondulato.	14	5,91 kg	31,5x24x16,5

Articolo	Bancale					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)	Peso lordo bancale
063G	Pallet EPAL	12	6	80	120x80x113,5	493 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
------------	----------------	------------------

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Pennabianca - formaggio semiduro da tavola



Sacchetto per ATM	7	PLASTICA
Scatola	PAP 22	CARTA
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)	1552		
Energia (kcal)	371		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	21		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	24		
Sale (g)	1,4		

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
Umidità	%	40
Residuo secco	%	60
Grassi sul secco (g)	g	52

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 4 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Pennabianca - 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 Chizzalunga, 1 - 30015 Sandrigo (VI)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 88 CE
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 59467