

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 11/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025Due latti biologico al pepe nero - formaggio
semiduro da tavola


Denominazione legale	Due latti biologico al pepe nero - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Due Latti Bio al pepe nero
Descrizione prodotto	Il Due Latti Bio al Pepe Nero Lattebusche è un formaggio semiduro prodotto presso il caseificio "La Genzianella" di Padola di Comelico Superiore (BL), a oltre 1200m di altitudine. La materia prima utilizzata per la sua produzione è il latte raccolto nei territori del Comelico, una verde e incontaminata valle dolomitica. La sua peculiarità è quella di unire l'intensità del latte caprino con la dolcezza del latte vaccino, entrambi rigorosamente biologici. A questi si aggiunge la nota piccante del pepe nero in grani, un tocco speziato che completa il complesso di note aromatiche di questo formaggio, rendendolo unico.
Ingredienti	Latte vaccino biologico pastorizzato, latte caprino biologico, sale, pepe biologico 0,5%, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0472
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080253
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Stagionatura minima (gg)	30
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)
0472	Disco pelure in superficie	0,001 kg	2,5 kg	17,5x17,5x7,5

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

Rev. 0 del 11/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025Due latti biologico al pepe nero - 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)	1663		
Energia (kcal)	401		
Grassi (g)	33		
di cui acidi grassi saturi (g)	21		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	26		
Sale (g)	1,3		

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	%	37
Residuo secco	g	63
Grassi sul secco (g)	g	52

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 11/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025Due latti biologico al pepe nero - 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	Largo Calvi, 2 - 32040 Comelico Superiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT P3E9D UE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

Certificazione Biologica*

Certificazione Biologica*

Azienda certificata secondo Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 da Organismo di Controllo IT BIO 021, certificato n° 2100027