

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025**Caciotta biologica all'erba cipollina -
formaggio molle da tavola****lattebusche**

Denominazione legale	Caciotta piccola biologica all'erba cipollina - formaggio molle da tavola
Denominazione commerciale	Form. Caciotta Bio all'Erba Cipollina
Descrizione prodotto	La caciotta Bio all'erba cipollina Lattebusche è un formaggio molle 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. Formaggio a breve maturazione, è caratterizzato dal perfetto connubio tra la freschezza del latte biologico di montagna e le note aromatiche dell'erba cipollina.
Ingredienti	Latte vaccino biologico pastorizzato, sale, erba cipollina biologica 2,5%, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	500 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	U033
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212083032
Lotto	Data produzione
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Stagionatura minima (gg)	5
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)
U033	disco pelure in superficie	0,001 kg	0,54 kg	10,5x10,5x5

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vassoio	PAP 22	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025**Caciotta biologica all'erba cipollina -
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)	1286		
Energia (kcal)	310		
Grassi (g)	26		
di cui acidi grassi saturi (g)	17		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	19		
Sale (g)	0,9		

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	5,3
Umidità	%	49
Residuo secco	g	51
Grassi sul secco (g)	g	51

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025**Caciotta biologica all'erba cipollina -
formaggio molle 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	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
----------------------------------	--